Prochain numéro à paraître mi-janvier

VIVRE LES VOSGES ENSEMBLE

le magazine du Conseil général des Vosges
numéro 49 / novembre 2014

→ **DOSSIER**

Alimentation durable et responsable, les vosges s'engagent

actualité

Un point sur la rentrée des collèges

économie

La Manufacture Vosgienne d'Emaillage en pleine renaissance

sports

Inauguration du premier itinéraire cyclo-sportif

Conseil Général VOSGES

sommaire

actualité 4

- Sécurité routière : le Conseil général lance un appel à projet
- Circulation hivernale, le Conseil général se mobilise
- Les travaux connexes à l'aménagement foncier, mode d'emploi
- Un point sur la rentrée des collèges
- Un Noël extraordinaire : la Babayaga sur les routes vosgiennes à la rencontre des aînés
- Le DLA au service des associations et structures d'utilité sociale employeuses
- Randonnez Vosges !
- Don du sang

tribune 10

dossier 11

- Alimentation durable et responsable, les Vosges s'engagent

initiative 19

- Rénovation, construction, aménagement : l'AVIAL finance vos projets

économie 20

- La Manufacture Vosgienne d'Emaillage en pleine renaissance
- Les éditions Hachette présentent : « Vosges Art de Vivre et Création »

du côté de chez nous 23

- La Maison de Jeanne labellisée
- La véloroute « Charles le Téméraire » inaugurée

jeunes 24

- Concours de la résistance, un devoir de mémoire, de civisme et de culture
- Podium

à vous de jouer 25

- Trouvez le mot mystère

gourmandises 26

- Renversé de pommes à la crème anglaise

portrait 27

- Marcheur de grand fond, Emmanuel Lassalle au Pinacle en 2015

culture, loisirs, sports 28

- Inauguration du premier itinéraire cyclo-sportif
- Champions du monde ! Les jeunes Vosgiens du SAS football victorieux en Chine
- 2014, année des commémorations de la Grande Guerre
- Café ressource : de l'information culturelle au petit-déjeuner
- Lettres de Poilus
- Quand les Vosges étaient peintes : l'œuvre de Daniel Specklin (1536-1589)
- À lire

VIVRE LES VOSGES ENSEMBLE
Novembre 2014 – N°49

Magazine d'information bimestriel
édité par le Conseil général des Vosges
Direction de l'Information,
de la Communication et du Marketing
8, rue de la Préfecture
88088 EPINAL Cedex 9
Tél. : 03 29 29 00 29
Télécopie : 03 29 29 87 33
Courriel : publication@cg88.fr

Directeur de la publication :
Christian PONCELET
Co-Directeur de la publication :
William MATHIS
Directeur de la rédaction :
Sophie AUBRY
Rédacteur en chef :
Catherine ROUSSELOT-ROCHELANDET

Ont participé à la rédaction de ce numéro :
Isabelle CHOL, Olivier BIALECKI, Valérie AUROY, Anaïs BODIN, Florence COSTE, Maryse COME, Jean-François COULON, Christine DAUTREVILLE, Claude DUVOID, Elodie FOND, Eric FUCHS, Hélène GALMICHE, Mickaël GERARD, Hélène GITTON, Pascale GOEURY, Catherine GRANDJEAN, Benoit HEULLY, Olivier HUSSON, Maryse MOREAU-LALLEMAND, Chantal MOREL, Geneviève MOSSLER, Gérard NOIRCLERC, François PETROZZOLER, Jacques PERRU, Julie RIU, Nicole ROUX, Stéphane THOUVENOT, Louis TOUZET, Céline VALENTIN, Nadia VISCOGLIOSI, Catherine VOIRIN, Carole WEBER et avec la collaboration de l'ensemble des Services du Conseil général des Vosges.

Crédit photos : Archives départementales des Vosges, Conseil général des Vosges, Olivier BIALECKI, Fotolia, Marine GRAVIER, Joëlle LAURENCON, Jeannick LANDORMY

Mise en page : PIMENT NOIR , tél 03 29 25 91 23
Impression : IMAYE GRAPHIC – 96 bd H. Becquerel – 53021 Laval Cedex 9
Diffusion : ADREXO

Tirage : 172 800 exemplaires

Magazine distribué gratuitement.
Dépôt légal : novembre 2014
N° ISNN : 1639-8548

Ce magazine est imprimé sur papier « Eural Premium » 100% recyclé, blanchi sans chlore

TOUTE L'ACTUALITE DU CONSEIL GENERAL DES VOSGES EST AUSSI SUR LE SITE INTERNET www.vosges.fr

Une alimentation durable…

Le Conseil général s'engage depuis de nombreuses années dans la voie de l'alimentation durable. Rien d'étonnant lorsque l'on sait que près de 45 % de la surface des Vosges est occupée par l'agriculture et 50 % par la forêt. Nous sommes un département vert et l'alimentation durable correspond à notre philosophie. Mais qu'entendons-nous par alimentation durable ? *C'est une alimentation qui protège la biodiversité et les écosystèmes, qui est sûre et nutritionnellement adéquate et bonne pour la santé*. Et les scandales alimentaires nous incitent à poursuivre cet objectif.

Concrètement le Conseil général a mis en place de nombreuses actions et ce dès 2009 avec le « Plan abeilles » ou encore les expérimentations engagées en 2010 pour encourager les circuits courts en restauration collective, les actions d'éducation au goût, celles visant à lutter contre le gaspillage ou à accroître l'utilisation de produits frais, de saison et le « fait maison » dans les restaurants scolaires des collèges.

Le Département s'est aussi engagé auprès des éleveurs de vaches vosgiennes, car si celles-ci font partie du paysage du massif, leur situation est aujourd'hui fragile du fait de leur présence sporadique sur le territoire. Il y a 70 fois moins de Vosgiennes en France que de Montbéliardes. Le Département a donc engagé des mesures afin de participer à la sauvegarde de cette race menacée. Sa préservation consiste notamment à favoriser son maintien voire son développement au sein des élevages vosgiens en diminuant son coût de reproduction. Ainsi le Conseil général prend en charge 50 % des frais d'insémination.

Autre exemple concret, le Département a lancé et soutient la marque « FORê l'effet Vosges ». Elle valorise notamment des produits alimentaires conçus à partir de produits issus de la forêt vosgienne et transformés par des producteurs locaux. Ce concept, impossible à délocaliser, est le fruit d'un travail réunissant les producteurs, des restaurateurs, les 4 stations thermales du département, des hôtels 4 étoiles…

L'alimentation durable n'est plus au stade de la réflexion dans les Vosges mais c'est bel et bien une réalité soutenue par le Conseil général.

Avec mes sentiments cordialement dévoués -

Bien à vous,

Christian PONCELET
Ancien Président du Sénat
Président du Conseil général

Sécurité routière : le Conseil général lance un appel à projets

Le Conseil général lance sur l'année 2015 un appel à projets en faveur de la sécurité routière.

L'objectif est de mettre en œuvre toute action permettant de sensibiliser et prévenir les usagers aux risques de la route.

Pour ce faire, il a été décidé de faire appel à la créativité des associations, collectivités, écoles, collèges et lycées vosgiens pour proposer une démarche à mettre en œuvre courant 2015. Le Conseil général examinera les projets et soutiendra ceux qui seront retenus par un jury.

Conseil général des Vosges
Appel à projets « sécurité routière », Elisabeth Lejeune, tél. : 03 29 30 34 63, courriel : elejeune@cg88.fr

L'état du réseau routier vosgien en ligne

Pour connaître, au jour le jour, les conditions de circulation sur les routes départementales vosgiennes (état d'enneigement, chantiers en cours, fermetures de routes ou de cols, accidents, perturbations…) rendez-vous sur inforoute88.fr via votre navigateur internet ou votre Smartphone.

Circulation hivernale, le Conseil général se mobilise

Du mois de novembre au mois d'avril, durant tout l'hiver, le Conseil général se mobilise pour surveiller le réseau routier et faciliter la circulation sur les 3 230 km de routes départementales. En fonction de l'importance du trafic, des besoins des usagers, le réseau vosgien est classé selon 4 niveaux de priorité ou de service.

Les 4 niveaux de priorité :

NIVEAU ROUGE Il s'agit du réseau principal. Il bénéficie d'un traitement prioritaire le jour et d'un traitement réduit la nuit de 20h à 6h.

NIVEAU BLEU Ces routes du réseau secondaire sont traitées une fois que les interventions sont terminées sur les routes du réseau principal.

NIVEAU VERT Il s'agit de routes secondaires, déneigées aux mêmes conditions et mêmes délais que celles du niveau bleu. Toutefois, le salage n'y est effectué qu'en présence de verglas.

NIVEAU JAUNE Il s'agit de routes qualifiées de non prioritaires en déneigement et en salage. Elles sont signalées par des panneaux à chaque extrémité. Toutes les localités sont desservies sans avoir à utiliser ces itinéraires jaunes.

Ce classement en différents niveaux est défini par TOUS les départements de France. Il permet aux services chargés des interventions d'organiser leurs priorités et au Conseil général de gérer au plus juste le budget de l'entretien routier hivernal.

Pour connaître le niveau de priorité des 3 230 km de routes départementales, connectez-vous sur le site internet : **www.vosges.fr**, rubrique «publications», vous pourrez y télécharger la carte de la viabilité hivernale

Il est fortement conseillé d'équiper les 4 roues de son véhicule de pneumatiques spéciaux pour la conduite en hiver : un pneu «hiver» même un peu usé est plus efficace sur neige ou verglas qu'un pneu «été» neuf.

Les travaux connexes à l'aménagement foncier, mode d'emploi

Aménagement de chemins d'exploitation, plantations de haies ou d'arbres fruitiers, les travaux connexes constituent l'ultime étape d'une procédure d'aménagement foncier. Réalisés par une association créée sous l'égide du Préfet, ces travaux bénéficient du soutien financier du Conseil général. Explications de Gérard Marulier, Conseiller général délégué à l'agriculture.

Vivre les Vosges ensemble : Avant d'aborder les travaux connexes, pouvez-vous rappeler ce qu'est un aménagement foncier ?

Gérard Marulier : Un aménagement foncier[1], qu'on appelait autrefois remembrement, a pour objectif de regrouper et structurer les propriétés afin d'en faciliter et d'en améliorer l'exploitation agricole. Ce regroupement se traduit non seulement par la réduction du nombre de parcelles (parfois jusqu'à moins 85%), mais aussi par une importante simplification du réseau de chemins.

VVE : A quel moment interviennent les travaux connexes ?

G.M. : A l'issue de la procédure, il convient d'organiser le nouveau parcellaire. Il s'agit, par exemple, de planter dans les milieux les plus fragiles des haies ou des arbres fruitiers, d'aménager ou rénover des chemins d'exploitation pour assurer la desserte des parcelles, y compris les plus petites qui doivent toutes disposer d'un accès à l'issue des opérations… Dans une moindre mesure, ces travaux permettent d'intervenir sur les cours d'eau (gestion des embâcles essentiellement). A noter qu'à l'issue des opérations d'aménagement foncier, tous les propriétaires sont identifiés et toutes les parcelles bornées et arpentées, ce qui facilite la réalisation des aménagements.

VVE : Qui réalise les travaux connexes ?

G.M. : Ces travaux sont décidés par la Commission Communale d'Aménagement Foncier (CCAF). Ils sont réalisés par une association foncière créée par le Préfet et composée de l'ensemble des propriétaires concernés par l'aménagement.

Le bureau de l'association foncière comprend un Conseiller général, le Maire de la commune, 3 propriétaires désignés par le Conseil municipal et 3 exploitants désignés par la Chambre d'agriculture. Un Président est élu parmi ces membres et une assemblée générale des propriétaires se réunit tous les 2 ans.

VVE : Qui finance ces travaux connexes ?

G.M. : Le Conseil général subventionne à hauteur de 50 % ces travaux et le pourcentage peut atteindre jusqu' à 70 % si au moins 5 % du montant total des travaux sont consacrés à des actions environnementales (plantation de haies, d'arbres, réserve foncière, etc.).

Le montant des travaux non couvert par la subvention est financé par une taxe annuelle à l'hectare qu'acquitte chaque propriétaire ayant bénéficié de l'aménagement.

VVE : Quelles communes sont aujourd'hui concernées par la réalisation des travaux connexes ?

G.M. : Des travaux connexes sont actuellement en cours à Longchamp, Sercœur, Padoux, Bult et Vomécourt, communes ayant bénéficié d'aménagements fonciers clôturés en 2012. A Bonvillet et Circourt, les travaux devraient débuter en 2015. Signalons enfin que cinq communes, Gircourt-les-Viéville, Rouvres-en-Xaintois, Les Voivres, Chaumousey, Jeanménil sont actuellement en cours de procédure.

[1] Depuis la loi du 23 février 2005 relative au développement des territoires ruraux, le Conseil général est responsable de la mise en œuvre de l'aménagement foncier agricole et forestier. L'intervention du Département est à la fois technique et financière.

Pour en savoir plus,
Conseil général des Vosges, Direction des Routes et du Patrimoine
Service foncier
8, rue de la Préfecture
88088 Epinal cedex 9
Tél. : 03 29 29 86 89
Courriel : mgerard@cg88.fr

EN CHIFFRES

Depuis 1927, 279 communes ont bénéficié d'un aménagement foncier, ce qui représente 76 % de la Surface Agricole Utile (SAU) du département et environ 170 000 propriétaires.

Un point sur la rentrée des collèges

Parce que l'avenir des jeunes constitue toujours une priorité, le Conseil général poursuit ses efforts et mobilise d'importants moyens afin d'offrir aux élèves et aux équipes éducatives, un cadre de vie confortable et des conditions d'études et de travail optimales.

POURSUITE DES GROS TRAVAUX

L'isolation thermique, une priorité

Les économies d'énergie sont à l'ordre du jour ! Lancées en 2013, les opérations visant à isoler les bâtiments ou à remplacer les installations thermiques vétustes se poursuivent à un rythme soutenu. Après la mise en œuvre de travaux d'isolation thermique sur les collèges de Golbey et de Charmes à l'occasion de leur réhabilitation, une liste d'établissements particulièrement énergivores a été établie. Les collèges de Châtel-sur-Moselle, Fraize et Cornimont ont ainsi déjà fait l'objet de travaux pour un montant total de 1 858 000 € et des opérations sont en cours à Vittel, Remiremont (Charlet), Rupt-sur-Moselle et Dompaire pour un coût de 4 330 000 €. S'inscrivant dans le cadre de la démarche de développement durable engagée par le Conseil général, ces aménagements présentent le double avantage de diminuer la facture énergétique et de réduire les émissions de Gaz à Effet de Serre.

L'accessibilité, une nécessité

Le Conseil général poursuit les efforts entrepris afin d'améliorer l'accessibilité des collèges. 10 000 000 € doivent être investis pour installer rampes d'accès, ascenseurs, bandes podotactiles et sanitaires adaptés dans les collèges. Cette année, des travaux pour la création d'un ascenseur ont été menés au collège de Vittel et des études du même type sont déjà programmées dans les collèges de Bains-les-Bains, Bruyères, Châtel-sur-Moselle, Fraize et Lamarche. Ils devraient être terminés pour la rentrée 2016. Des études pour mettre aux normes 10 collèges et créer des ascenseurs dans deux d'entre eux devraient également être lancées dans le cadre du budget 2015. Ainsi, à l'horizon 2017 la majorité des établissements vosgiens devrait être totalement accessible.

Travaux d'isolation thermique au collège de Vittel

Des restructurations coûteuses

• Au collège « Maurice Barrès » de Charmes ►
La dernière phase des travaux a débuté. Le bâtiment administratif qui abritera également un pôle artistique à l'étage et une salle de théâtre est en cours de reconstruction et devrait être livré en avril 2015. Les anciens bâtiments de l'administration et les logements seront alors démolis. Il restera à procéder aux derniers aménagements extérieurs.

Ce chantier d'importance commencé en 2010 et dont le coût total s'élève à 14 100 000 € TTC devrait être totalement achevé pour la rentrée de septembre 2015.
Architecte : Agence Casari Mercier à Nancy

• Au collège « Jules Ferry » d'Épinal
C'est le dernier établissement du département à proposer une restauration scolaire servie à table. Après les travaux de reconstruction de la demi-pension, les collégiens bénéficieront eux aussi d'un self-service et, par conséquent, d'un choix varié de plats. Une réhabilitation partielle des bâtiments du collège est également programmée. Coût de l'opération : 4 300 000 € TTC

Chiffres clés

- **42** établissements publics dont 3 sites annexes et 3 cités scolaires (entités regroupant collège et lycée), 9 collèges privés
- **18 034** élèves (chiffres rentrée 2014) dont 2 358 dans le privé
- Budget 2014 :
  Investissement :
  12 968 000 € dont 82 000 € pour les collèges privés
- Fonctionnement :
  7 209 000 € dont 1 395 000 € pour les collèges privés

DU CÔTÉ DE LA PÉDAGOGIE

Des équipements informatiques supplémentaires

Le Département poursuit sa politique d'équipement en matériel informatique et Vidéo-Projecteurs Interactifs (V.P.I.) afin de répondre au mieux aux évolutions des usages pédagogiques. Les crédits dédiés à ces équipements sont en augmentation par rapport à 2013 et s'établissent à 695 000 €.

Une offre artistique et culturelle riche

Le Conseil général continue à soutenir les initiatives prises par les équipes pédagogiques souhaitant mener des projets artistiques et culturels au sein des collèges vosgiens. Grâce au guide « l'éducation artistique et culturelle, tout un parcours… », qui permet de découvrir l'ensemble des acteurs œuvrant dans les domaines du patrimoine, des arts vivants, de la lecture, de l'écriture, des arts plastiques et du cinéma, de nombreux projets vont pouvoir, cette année encore, voir le jour !

Dernière phase de travaux au collège de Charmes

Direction de l'Éducation : 03 29 29 87 72
Direction des Routes et du Patrimoine – Service Immobilier : 03 29 29 00 27
www.vosges.fr

UNE RESTAURATION SCOLAIRE « DURABLE ET RESPONSABLE»

Vers une tarification unique et équitable

Une étude a été réalisée en 2013 à propos des tarifs de restauration scolaire des collèges publics vosgiens. Sur la base du coût moyen de production d'un repas, arrêté à 8,10 €, les tarifs ont été redéfinis afin :

- d'établir une tarification unique et, ainsi, supprimer les écarts constatés entre les collèges. Trois formules sont proposées aux familles : le forfait 4 jours, le forfait 3 jours et le repas au ticket pour les collégiens qui ne mangent qu'occasionnellement.

- de garantir à chaque demi-pensionnaire un même montant « dans l'assiette ».

Collèges et Développement Durable

Diverses actions dans le domaine du Développement Durable sont réalisées dans les collèges avec l'appui des services du Département. Ainsi, des expérimentations au niveau de la restauration scolaire sont menées dans plusieurs établissements pour réduire la production de déchets, lutter contre le gaspillage alimentaire, favoriser l'utilisation de produits frais issus de la production locale (voir le dossier en page 11).

UN SITE INTERNET POUR LA LIGUE DE L'ENSEIGNEMENT

Lancé depuis juillet dernier, le site internet http://150ans-laligue.org est le reflet des 150 ans d'histoire de la Ligue de l'Enseignement qui œuvre depuis toutes ces années pour donner accès au savoir et à la culture à tous. Le site présente ainsi les engagements et les activités de la Ligue et permet également à chaque membre de déposer des photos, des films, des diaporamas, des articles retraçant les activités de son association ou des engagements de ses militants.

http://150ans-laligue.org

Un Noël extraordinaire : la Babayaga sur les routes vosgiennes à la rencontre des aînés

Cette année le Conseil général a financé la résidence artistique de la conteuse Françoise Pecchiura et la création d'un spectacle qui a pour décor la désormais célébrissime Babayaga.

Imaginée et tricotée en 2013 grâce au mécénat de Phildar par 440 tricoteuses de tous âges sous la direction artistique de Sidonie Hollard, plasticienne talentueuse, la Babayaga, habillée de son manteau de laine et accessoirisée par Fanette Klein sera habitée par la conteuse Françoise Pecchiura. Celle-ci se rendra à l'invitation des Centres Communaux d'Action Sociale et des clubs de retraités le désirant, dans les villages vosgiens, pour proposer son cabinet de curiosités contées.

La résidence de la conteuse et le déplacement de la caravane sont financés par le Conseil général, le spectacle reste à la charge des organisateurs locaux. Le spectacle sera aussi l'occasion de présenter aux retraités les services que le Conseil général met à leur disposition et notamment l'action des CLIC (Centres Locaux d'Information et de Coordination Gérontologique).

Pour en savoir plus et réserver une date, contactez le Pôle Développement des Solidarités, Bérénice Donnot,
Tél. : 03 29 38 83 52 - Courriel : bdonnot@cg88.fr

Le DLA au service des associations et structures d'utilité sociale employeuses

Le Dispositif Local d'Accompagnement (DLA) des Vosges est à la disposition des structures d'utilité sociale (essentiellement des associations) qui ont des salariés. Il leur permet d'être accompagnées dans des problématiques liées au modèle économique, au maintien des emplois ou des activités, à la gestion des ressources humaines et à la fonction d'employeur, à l'ancrage territorial de la structure… Le DLA est porté par la Ligue de l'Enseignement des Vosges. Il est généralement gratuit.

Une chargée de mission est à la disposition des structures. Un diagnostic partagé permettant de cerner les besoins de la structure est d'abord réalisé. En cas de besoin particulier, un accompagnement par un professionnel du domaine concerné peut être proposé. Par exemple, si la structure est face à un problème de gestion financière, une mission sera confiée à un expert-comptable ; si c'est un problème d'organisation interne, un spécialiste Gestion des Ressources Humaines sera missionné.

Pour en savoir plus, contactez Elodie Fond/
Tél. : 03 54 68 09 00
Courriel : dla@fol-88.com

ERRATUM

Dans la fiche sur Chatillon-sur-Saône, parue dans le VVE n°47, la rédaction a omis de citer l'association Saône Lorraine qui œuvre à la restauration du vieux Chatillon.

Randonnez Vosges !

Du sentier du Pays de Jeanne au Haut du Roc en passant par la forêt de Darney ou les Granges Richard à Xertigny, le nouveau guide « Randonnez Vosges » édité par le Conseil général vous invite à découvrir 32 parcours pédestres accessibles aux familles comme aux randonneurs chevronnés. Tous ont été sélectionnés avec soin par les Offices de Tourisme et Syndicats d'Initiative du département, en collaboration avec leurs clubs locaux affiliés au Club Vosgien et à la Fédération Française de Randonnée Pédestre.

L'originalité de ce guide tient à sa forme : une pochette dans laquelle sont réunies 32 fiches « randonnées » et 5 fiches « pratiques ». Chaque parcours est parfaitement renseigné et offre de nombreux renseignements pratiques (accès, durée, niveau de difficulté, distance, dénivelé…). Le balisage et un descriptif détaillé de l'itinéraire sont également illustrés par une carte sur laquelle figurent les principales informations et « curiosités » permettant de profiter au mieux de la randonnée.

« Randonnez Vosges » est disponible auprès des Offices de Tourisme et Syndicats d'Initiatives ou sur simple demande auprès du Conseil général des Vosges, Direction de l'Information, de la Communication et du Marketing, tél. : 03 29 82 02 14, courriel : tourismevosges@cg88.fr

Les fiches sont également téléchargeables sur www.tourisme.vosges.fr

DONNEURS DE SANG BÉNÉVOLES VOSGES

Un beau cadeau pour Noël !

Si l'on peut donner son sang de 18 à 70 ans, pour le recevoir il n'y a aucune limite d'âge ! Que l'on soit en attente de greffe ou de transfusion à la suite d'un accident ou à cause d'une maladie, que l'on ait besoin de sang alors que l'on est âgé, il est indispensable que 10 000 généreux donneurs se déplacent chaque jour pour offrir le précieux liquide rouge. Chaque année, environ 500 000 personnes reçoivent du sang et 500 000 autres ont besoin de médicaments dérivés du sang. Dans les Vosges, deux sites fixes permettent de donner et des collectes en salle ou en bus ont lieu régulièrement à proximité de votre domicile.

Un homme peut faire 6 dons par an, une femme 4 dons. Il ne faut surtout pas être à jeun et il est recommandé de bien s'hydrater avant, pendant et après le don.

C'est le premier pas qui compte... Et si vous profitiez de cette période de Noël ? Votre don sera un cadeau précieux pour les malades qui vont en bénéficier !

L'Etablissement Français du Sang (EFS) est l'opérateur unique de la transfusion sanguine en France. Cet organisme, qui gère toute la chaîne du don de sang, organise de très nombreuses collectes dans le département des Vosges, avec la participation active et indispensable des 27 Amicales de Donneurs de Sang Bénévoles.

Pour toute information : http://dondusang88.free.fr

Flashcode où donner ?

Flashcode site web

Voici le programme des collectes de l'Etablissement Français du Sang pour cette fin d'année. Notons qu'elles sont aussi annoncées à l'aide d'affiches par le biais des amicales de bénévoles :

Anould
Lundi 17 novembre, de 16h à 19h30, salle R. Loury ;

Bains-les-Bains
Jeudi 20 novembre, de 15h30 à 19h, salle des fêtes ;

Moyenmoutier
Samedi 22 novembre, de 16h30 à 19h30, salle des fêtes ;

Xertigny
Samedi 22 novembre, de 9h à 12h, salle polyvalente ;

Le Val d'Ajol
Dimanche 23 novembre, de 8h30 à 12h, espace Dorothée ;

Fraize
Lundi 24 novembre, de 15h30 à 19h, centre d'animation municipal ;

Neufchâteau
Lundi 24 novembre, de 8h30 à 12h et de 14h à 18h, Trait d'Union, espace culturel F. Mitterrand ;

Bulgnéville
Jeudi 27 novembre, de 16h à 19h30, salle des fêtes ;

Vagney
Samedi 29 novembre, de 8h30 à 12h et de 15h à 18h30, dimanche 30 novembre, de 8h30 à 12h, salle des fêtes ;

Rebeuville
Mercredi 3 décembre, de 16h à 19h, salle des fêtes ;

Dompaire
Jeudi 4 décembre, de 16h à 19h30, salle polyvalente ;

Le Thillot
Samedi 6 décembre, de 8h30 à 12h, salle polyvalente + salle Annexe ;

Le Tholy
Dimanche 7 décembre, de 8h30 à 12h, salle polyvalente ;

Rainville
Lundi 8 décembre, de 16h à 19h, salle des fêtes ;

Bussang
Mercredi 10 décembre, de 16h à 19h, salle des fêtes ;

Thaon-les-Vosges
Mercredi 10 décembre, de 15h30 à 19h, salle de la Rotonde ;

Saint-Etienne-les-Remiremont
Vendredi 12 décembre, de 15h30 à 19h, salle polyvalente ;

Charmes
Samedi 13 décembre, de 8h30 à 12h, maison du temps libre ;

Darney
Samedi 13 décembre, de 15h30 à 19h, salle des fêtes ;

Châtel-sur-Moselle
Dimanche 14 décembre, de 9h à 12h, salons de l'Hôtel de Ville ;

Cheniménil
Samedi 20 décembre, de 8h30 à 12h, maison des associations ;

Celles-sur-Plaine
Mardi 23 décembre, de 9h à 12h, car de transfusion ;

Xonrupt-Longemer
Mardi 23 décembre, de 16h à 19h30, salle polyvalente ;

Granges-sur-Vologne
Samedi 27 décembre, de 15h30 à 19h, salle des fêtes ;

Rambervillers
Mardi 30 décembre, de 16h à 19h, groupe scolaire Void Regnier ;

Thiéfosse
Mercredi 31 décembre, de 8h30 à 12h, école maternelle.

Des sites de collectes fixes : l'Etablissement Français du Sang (EFS) organise également un accueil permanent dans ses établissements d'Epinal et de Saint-Dié-des-Vosges pour les dons de sang.

Etablissement Français du Sang
11, rue Aristide-Briand à Epinal
Tél : 03 29 82 27 83
Ouvert le mardi de 16h à 19h, le vendredi de 8h à 16h et les jeudi et samedi de 8h à 12h.

Etablissement Français du Sang
26, rue du Nouvel-Hôpital à St-Dié-des-Vosges
Tél : 03 29 52 21 00
Ouvert les mercredi et samedi de 8h à 12h et le vendredi de 8h à 13h et de 14h à 16h.

L'ensemble des équipes de l'Etablissement Français du Sang est à votre service pour de plus amples informations. N'hésitez pas à les contacter !

tribune

D'EXPRESSION DES GROUPES POLITIQUES DU CONSEIL GÉNÉRAL
(textes publiés sous la responsabilité des groupes)

Groupe Majorité départementale

Depuis plusieurs années, notre pays traverse une période difficile, Les Vosges ne font pas exception à la règle, qui voient disparaître les uns après les autres des pans entiers de leur activité, phénomène venant alimenter d'une manière particulière à notre département les difficultés que connaissent les territoires ruraux.
Nous devons être à même de faire face aux conséquences désastreuses de la politique nationale :
En matière d'aménagement du territoire, domaine dans lequel l'improvisation règne en maître :
- sur le devenir des départements, objet d'un charcutage électoral que nous avons combattu et dans lequel on cherche en vain la logique de cohérence des territoires ;
- en ce qui concerne les champs d'intervention de la future collectivité départementale qui devait disparaître en 2020, mais serait peut-être sauvée dans des conditions encore fort incertaines ;
- pour les communautés de communes qui, à peine installées, doivent à nouveau se remettre en question et se fondre dans de nouvelles structures dont la gestion future apparaît des plus problématiques.
En raison du contexte financier dans lequel le département devra travailler demain, rendu difficile :
- par les coupes sombres pratiquées dans les dotations aux collectivités, pénalisant leurs possibilités d'intervention, spécialement dans le domaine des investissements publics qui participent à la vitalité économique des territoires et à la bonne santé des entreprises ;
- en raison de l'incertitude quant aux futures charges et ressources des départements avec, par exemple, l'annonce par le Premier Ministre du transfert au profit des régions de la CVAE (Contribution sur la Valeur Ajoutée des Entreprises), alimentant jusqu'alors pour partie les budgets départementaux ;

Pour autant, le département ne manque pas d'atouts :
- dans les domaines de l'entretien des routes, des collèges, de la qualité des transports,
- en ce qui concerne le niveau et les conditions de l'accueil en établissements des personnes âgées,
- pour ce qui est des perspectives d'avenir que peuvent représenter des investissements tels que les zones d'activité, le maintien à niveau de l'aéroport de Mirecourt ou l'amorce du programme de développement du réseau numérique,
- au niveau de l'aide apportée aux collectivités, pour lesquelles il occupe un rang enviable au niveau national.
Au regard de ces défis, aussi bien que des atouts qu'affiche le département, et face à la pesante incertitude gouvernementale qui perdure, le Groupe pour les Vosges et le Groupe des Réformateurs ont décidé de rassembler leurs forces pour travailler le plus efficacement possible au devenir de notre collectivité.
Dans ce but, nous devons imaginer de nouveaux partenariats dans le cadre d'un projet solidaire, partagé par tous, en faveur des habitants, et proposer des services adaptés à leurs besoins, afin de rendre attractifs tous les territoires du département.
Le groupe « Majorité départementale » : Roland BEDEL, Yannick DARS, Gilbert DIDIERJEAN, Yvon EUGE, Philippe FAIVRE, Jean-Pierre FLORENTIN, Jean-Jacques GAULTIER, Luc GERECKE, Martine GIMMILLARO, Simon LECLERC, Colette MARCHAL, Guy MARTINACHE, Gérard MARULIER, William MATHIS, Dominique PEDUZZI, Jackie PIERRE, Claude PHILIPPE, Christian PONCELET, Alain ROUSSEL, Jean-Guy RUHLMANN, Gérard SANCHO.

Groupe des élus Républicains Et Socialistes

Du bon usage de l'argent des contribuables vosgiens !
Damblain : il y a 10 ans, aux sénatoriales, M. Poncelet promettait 1 500 emplois sur la Zone de Damblain. + de 25 millions € y ont été investis et la zone n'a toujours pas le 1er emploi ! Le Conseil général arrête enfin les frais en annulant un marché d'éclairage (avec indemnité de 6000 € à l'entreprise !).
Aéroport : la majorité de M. Poncelet a confié sa gestion à des investisseurs indiens. Le Conseil général y a investi des centaines de milliers € par an mais les investissements ne sont toujours pas là. Pire, M. Poncelet a fait voter 100 000 € supplémentaires pour… une ligne touristique vers la Turquie ! Dans les contraintes budgétaires actuelles, il y avait sans doute des besoins à satisfaire plus utiles.
Haut débit : après la perte de temps du PPP « haut débit » la majorité départementale est revenue à des projets plus raisonnables – les services du CG sont capables de gérer ce dossier complexe. Le projet va, enfin, entrer dans sa phase travaux pour apporter le haut débit partout. Il est temps ! pour l'égalité entre territoires, surtout ruraux, et l'attractivité économique des Vosges. Quant au très haut débit chez l'abonné, la majorité départementale a proposé Remiremont. L'agglomération de Saint-Dié attendra…
Pour le Groupe des élus Républicains Et Socialistes (GRES) Etienne POURCHER www.etiennepourcher.fr

Groupe Union Départementale des Socialistes et Républicains

Le redressement économique et social que nous voulons, passe prioritairement par la formation.
Nous soutenons donc Madame la Ministre de l'Education Nationale et de l'Enseignement Supérieur, Najat Vallaud-Belkacem qui a bien redit qu'avec toutes les Collectivités Territoriales et toute la communauté éducative, l'Ecole de la République doit être au service de l'Egalité réelle.

C'est pourquoi notre groupe travaille toujours pour l'investissement dans les collèges et leur bon fonctionnement dans l'intérêt des jeunes et des familles.
Nous soutenons aussi, avec La Région Lorraine et l'Etat, l'université dans les Vosges et surtout le Campus Bois.
Frédéric DREVET, Patrice JAMIS, François-Xavier HUGUENOT
Twitter @fxhepinal – blog : http://fxhepinal.org

Alimentation durable et responsable, les Vosges s'engagent

Vaches folles, poulets à la dioxine, steaks hachés contaminés : tout le monde a encore en tête les divers scandales alimentaires qui se sont succédé depuis une quinzaine d'années. Si le consommateur est aujourd'hui plus méfiant quant au contenu de son assiette, manger sain et équilibré est encore loin d'être une évidence pour tous. Conscient de l'enjeu, le Conseil général encourage, depuis plusieurs années déjà, le développement d'une alimentation durable à la fois bonne pour la santé, socialement plus équitable et respectueuse de l'environnement. Tour d'horizon des dispositifs existants.

L'alimentation durable en 3 questions

Qu'est-ce que l'alimentation durable ?

Selon la définition donnée par la FAO[1] (fonds mondial pour l'agriculture et l'alimentation) en 2010 : « Une alimentation durable protège la biodiversité et les écosystèmes, est acceptable culturellement, accessible, économiquement loyale et réaliste, sûre, nutritionnellement adéquate et bonne pour la santé, elle optimise l'usage des ressources naturelles et humaines ».

Pourquoi le Conseil général a-t-il choisi d'agir en faveur de l'alimentation durable ?

Parce que promouvoir l'alimentation durable c'est tout simplement agir en faveur du développement durable, une démarche dans laquelle le Conseil général s'implique avec détermination depuis plusieurs années. Nos habitudes alimentaires ont des répercussions non négligeables sur notre environnement. L'utilisation de produits phytosanitaires pollue les sols, le transport des marchandises alourdit notre bilan carbone et le gaspillage alimentaire fait gonfler le volume de nos poubelles et des déchets à traiter. Localement, une véritable dynamique existe, notamment au travers de la Plateforme Départementale d'Education à l'Environnement et du Développement Durable (EEDD), au sein de laquelle un groupe réfléchit aux questions liées à l'alimentation et aux circuits courts.

Comment se traduit l'implication du Conseil général en faveur de l'alimentation durable ?

L'implication du Conseil général s'inscrit dans le cadre du Grenelle de l'environnement et s'organise autour de plusieurs axes. Cette année, par exemple, la 9e édition de « Vosges, le plus beau est avenir » avait pour thème l'alimentation durable. Mais cette opération fait suite à de nombreuses actions concrètes comme la mise en place dès 2009 d'un « Plan abeilles », les expérimentations engagées en 2010 pour encourager les circuits courts en restauration collective, les actions d'éducation au goût, celles visant à lutter contre le gaspillage ou à accroître l'utilisation de produits frais, de saison et le « fait maison » dans les restaurants scolaires des collèges. N'oublions pas, bien sûr, le soutien que le Conseil général apporte aux éleveurs de vaches vosgiennes et aux petits producteurs de montagne au travers du réseau « Esprit Vosges » et des marques « Bleu Vert Vosges » et « FORê l'effet Vosges ».

[1] Food and Agriculture Organization for United Nations

Le saviez-vous ?

En France, l'alimentation (production, transformation, emballage, conservation, stockage, transport…) est aujourd'hui la première source d'émission de Gaz à Effet de Serre (GES) avec 21% de l'impact total, loin devant l'habitat (13%) et le transport individuel (14%).

Modifier nos comportements alimentaires peut donc contribuer à améliorer l'état de la planète.

La restauration scolaire fer de lance de l'alimentation

Manger durable c'est le credo de plusieurs établissements scolaires qui se sont inscrits dans la démarche et privilégient le « fait maison », les produits frais et de saison. Le référent restauration du Conseil général, Patrick Cuny et deux chefs particulièrement impliqués, Jean-Marc Clebsattel et Pascal Vaxelaire, témoignent.

Plus de 1,6 million de repas sont servis chaque année dans les restaurants scolaires des collèges. C'est dire si l'enjeu est important ! Préparés sur place par un personnel formé et qualifié, ces repas doivent répondre à un cahier des charges bien précis et offrir la meilleure qualité possible sur les plans sanitaire et gustatif comme sur celui de l'équilibre alimentaire. Mettre au menu des produits issus des circuits courts participe de la même exigence. Pour harmoniser les pratiques entre les différents établissements et accompagner les chefs de cuisine dans leurs démarches, un référent restauration scolaire a été nommé.

des collèges, durable

Jean-Marc Clebsattel et Pascal Vaxelaire : l'alimentation, une question de savoir-être

Au collège Souhait de Saint-Dié-des-Vosges, le chef de cuisine, Jean-Marc Clebsattel, Pascal Vaxelaire, son second et toute l'équipe de cuisine prennent leur rôle très à cœur pour faire de la pause méridienne un moment de plaisir gustatif et d'équilibre alimentaire, tout en donnant aux élèves des clés pour réfléchir à l'alimentation.

« Avec beaucoup de conviction, au travers de différents ateliers et animations organisés, nous nous efforçons de faire passer des messages tendant à développer le savoir-être des jeunes Vosgiens » explique Jean-Marc Clebsattel. Les collégiens sont invités à être curieux et à élargir leur horizon gustatif : chaque mois, par exemple, un buffet différent est proposé aux élèves : buffet de soupes froides et chaudes, buffet de verrines de mousses de légumes, buffets de salades. « Si cette formule ludique plaît aux jeunes, elle vise aussi d'autres objectifs : savoir attendre son tour, patienter et respecter l'autre, ne pas gaspiller la nourriture, manger ce que l'on met dans son assiette, sont les valeurs mises en avant » poursuit le chef de cuisine…Et parce que la nourriture ne se résume pas à des plats tout prêts sous emballage cellophane, les adolescents peuvent aussi revêtir un tablier pour participer à un atelier cuisine organisé par le chef et son équipe. Cuisiner, ce n'est pas forcément sorcier et les apprentis marmitons y prennent même énormément de plaisir ! De quoi se faire une autre idée de l'alimentation !

Alex Hof : Monsieur « anti gaspi » !

Portions de fromage ou gâteaux industriels sous emballages individuels, préparations culinaires en barquettes ou en sachets sont quelques-uns des travers de nos modes de consommation auxquels l'équipe de cuisine du collège de Golbey a décidé de mener la vie dure !

Le chef de cuisine Alex Hof et la gestionnaire de l'établissement ont beaucoup réfléchi pour adapter la politique des achats : « le collège favorise les produits en vrac et les conditionnements consignés afin d'éviter le suremballage. 90% des produits servis aux 480 élèves et adultes qui déjeunent ici sont fabriqués par l'établissement » souligne Alex. « Et, pour être cohérents sur toute la ligne, une attention particulière est portée aux filières courtes dès lors que cela est possible : achat des légumes et fruits auprès de producteurs locaux, en saison et suivant les disponibilités, viande certifiée « Lorraine Qualité Viande », volaille labélisée…» précise-t-il. Parallèlement à cette organisation qui favorise la qualité des repas confectionnés, l'établissement est sensible à la production de déchets. « Pour cela, un travail d'observation et de sélection dans le choix des élèves a été fait. Tout en préservant l'équilibre alimentaire des collégiens, on arrive actuellement à environ 8 % de restes en fin de service, les entrées et les desserts choisis étant consommés ».

Patrick Cuny : le référent restauration du Département

Les chefs de cuisine ont tous bénéficié d'une formation sur les questions d'hygiène, de nutrition et d'équilibre alimentaire. « Ils sont également entourés d'équipes de cuisine formées et motivées et disposent du matériel adéquat » souligne Patrick Cuny. « Des rencontres destinées aux cuisiniers sont régulièrement organisées et permettent d'échanger sur les bonnes pratiques et d'avancer sur la voie de la qualité » ajoute-t-il. L'objectif est de proposer aux collégiens un choix d'au moins deux entrées, plats et desserts et d'augmenter l'utilisation de produits frais et du « fait maison ». Il s'agit, en effet, de développer chez les jeunes de bonnes habitudes alimentaires et de lutter contre l'obésité. Sur le terrain, les pratiques ont déjà changé et les convives qui le constatent au quotidien, apprécient !

« Au final, tout le monde y gagne » déclare Patrick Cuny : « les parents qui, quel que soit l'établissement fréquenté par leurs enfants acquittent tous le même prix pour un repas[1], les enfants qui bénéficient de plats de qualité, appétissants parce que bien présentés, nutritifs et savoureux, les chefs et le personnel de cuisine enfin, qui, bien loin d'une simple cuisine d'assemblage, trouvent un nouvel intérêt à leur métier en travaillant des produits frais ».

1 Depuis le premier janvier 2014, un tarif unique par catégorie d'usager (forfait 3 ou 4 jours, ticket) a été instauré par le Conseil général pour l'ensemble des restaurants scolaires des collèges publics (hors cités scolaires). Quel que soit le lieu de résidence du collégien, ses parents paieront exactement le même prix.

Les collégiens de Provenchères-sur-Fave pèsent les restes

© Smd

La lutte contre le gaspillage alimentaire, c'est aussi au collège et en EHPAD...

Peser ses restes de repas et ses épluchures, quelle drôle d'idée ! C'est à cette intéressante expérimentation que se sont pourtant livrés les jeunes du collège du Spitzemberg de Provenchères-sur-Fave, du collège Émile Gallé de Thaon-les-Vosges et l'équipe de l'Etablissement d'Hébergement pour Personnes Âgées Dépendantes (EHPAD) « Sentiers d'automne » de Bains-les-Bains.

Cette opération a été proposée et portée par le Syndicat Mixte des Déchets des Vosges, en partenariat avec le Syndicat Intercommunal de Collecte et de Traitement des Déchets de la région de Lerrain, celui de la collecte et de la valorisation de déchets de la région d'Épinal, la Communauté de communes Fave-Meurthe-Galilée et le Conseil général. Leur objectif : mesurer concrètement ce que représente le gaspillage alimentaire et, bien sûr, réfléchir aux améliorations possibles. Equipes de direction et de cuisine, animateurs ou enseignants, collégiens et résidents : tous se sont mobilisés pour proposer des ateliers du goût pour « vendre » les crudités, travailler sur l'appétence des plats, ne pas préparer trop de portions d'avance, adapter la taille des portions aux petits appétits, mieux accompagner les convives, etc…

Une manière pour ces établissements de contribuer au pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire !

© Smd

À l'EHPAD de Bains-les-Bains, on lutte aussi contre le gaspillage

Manger local dans la restauration collective

Le Conseil général en partenariat avec la Chambre d'agriculture, a engagé en 2012 une démarche expérimentale afin d'introduire des produits locaux dans la restauration collective.

Six établissements volontaires ont participé à la démarche initiale, faisant office de structures pilotes pour ce projet en s'approvisionnant ponctuellement et de manière progressive en produits frais locaux (légumes, fruits, poissons, viande, produits laitiers…) auprès d'une vingtaine de producteurs. Les éleveurs de race bovine vosgienne et la filière « bio » lorraine ont également été sollicités pour élargir la palette des saveurs.

Pour Dominique Péduzzi, Conseiller général délégué à la Montagne, très impliqué dans la démarche, « *il s'agit d'une part de promouvoir l'économie agricole locale et d'autre part de privilégier une restauration collective de qualité fondée sur des approvisionnements de proximité.* ». Les résultats de cette expérimentation sont très encourageants : d'autres structures et de nouveaux producteurs intéressés par la vente en circuits courts ont déjà rejoint le dispositif. Le travail continue avec une réflexion sur les outils de ce projet, et la structuration de l'offre par secteur géographique.

contactez Madeline Didier
Chargée de Mission au Conseil général,
Tél. : 03 29 38 52 55

[1] Les établissements pilotes retenus : les maisons de retraite Saint-Joseph de Ville-sur-Illon et Saint-André de Xertigny, le collège Louis Pergaud de Châtel-sur-Moselle, le centre de vacances et de loisirs de La Bresse (ODCVL), la Maison Familiale et Rurale « Les 4 vents » de Ramonchamp et la cantine scolaire de l'école primaire de Fresse-sur-Moselle.

Le Conseil général au service de l'agriculture durable

Parce qu'il n'y a pas d'alimentation durable sans agriculture durable, le Conseil général a mis en œuvre une série de dispositifs visant à sauvegarder la biodiversité et soutenir les producteurs locaux. Revue de détail…

Le plan « Biodiversité, abeilles et insectes pollinisateurs »

Les Vosges, comme le reste du monde, sont confrontées à un phénomène inquiétant : la mortalité des abeilles. Or, l'abeille n'est pas un simple producteur de miel, elle joue un rôle essentiel dans la pollinisation de nombreuses espèces végétales. Plus d'un tiers de notre alimentation (fruits, légumes) provient directement de l'activité des abeilles. Pour lutter contre cette disparition annoncée, le Conseil général, dès 2009, a mis en place un ambitieux plan d'action.

Du miel et des abeilles…

Cinquante-huit ruches ont déjà été installées dans tout le département (jardins d'insertion, vergers conservatoires, zones d'activités départementales, abords des Etablissements d'Hébergement pour Personnes Agées Dépendantes (EHPAD), Hôtel du Département). Fabriquées par des bénéficiaire du RSA, employés par l'association l'ABRI qui œuvre en faveur de l'insertion, ces ruches, rehausses et ruchettes sont entretenues par plusieurs associations d'insertion qui travaillent en coordination avec la Fédération Apivosges et les apiculteurs amateurs du département.

Le saviez-vous ?

Au niveau mondial on estime à 150 milliards d'euros le chiffre d'affaires de l'agriculture directement lié au travail des insectes pollinisateurs et notamment des abeilles. Selon Einstein : si les abeilles disparaissaient du globe, l'homme n'aurait plus que quatre ans à vivre.

La certification «AOP - miel de sapin des vosges», une mission départementale

Le Conseil général a signé une convention avec le syndicat de l'AOP (Appellation d'Origine Protégée) « Miel de sapin des Vosges ». Aux termes de cet accord, le laboratoire départemental vétérinaire et alimentaire du Conseil général s'est vu confier la mission de réaliser, gratuitement, des prélèvements dans les mielleries, d'en contrôler certaines et d'effectuer les analyses qualitatives systématiques sur les miels candidats à l'AOP.

Syndicat de l'AOP Miel de Sapin des Vosges
Chambre départementale d'Agriculture des Vosges
1 rue André Vitu
88000 EPINAL
Tél : 08 70 77 11 75 - Courriel : thierry.antoine@vosges.chambagri.fr
Président du syndicat de l'AOC Pascal Rzadkiewa : rza.p@laposte.net

Soutien à la Vosgienne

Vache emblématique du massif, la Vosgienne comme d'autres races locales est confrontée aux enjeux de la rentabilité et de la productivité. Avec ses 3 500 litres de lait produits annuellement et sa petite « carcasse », la Vosgienne peut difficilement rivaliser avec les autres races bovines laitières ou à viande. Elle continue pourtant à arpenter les pentes de la montagne vosgienne. Sauvée de l'extinction dans les années soixante-dix par une poignée d'éleveurs passionnés, la situation de notre petite vache demeure fragile et fait l'objet de toutes les attentions.

Le Conseil général a donc décidé de participer à la mise en place d'un plan d'action pour soutenir les éleveurs. Ce plan qui prévoit notamment le maintien des exploitations de montagne et le développement des cheptels s'accompagne d'actions de promotion du lait et de la viande de la race. Après avoir financé une partie des études préalables à la création d'une fruitière destinée à valoriser le lait, le Département a, cette année, décidé d'aller plus loin en prenant en charge 50% des frais d'insémination engagés par les éleveurs en race pure.

www.racevosgienne.com

Un soutien sans faille aux producteurs de fruits, plantes aromatiques et médicinales

Bleu, Vert Vosges

C'est autour de la marque « Bleu Vert Vosges » dont il est propriétaire depuis 1985 que le Conseil général a choisi de valoriser les produits de la montagne vosgienne. Cette marque regroupe des producteurs de petits fruits, plantes médicinales et légumes du massif qui, pour bénéficier du label, doivent obéir à un cahier des charges très strict et respecter des critères liés à l'environnement, à l'éthique et à la production. Pour le consommateur, c'est l'assurance de pouvoir consommer un produit sain, de qualité, qui a poussé en pleine terre, a été cueilli à la main, à maturité et a été conservé et transformé dans les règles de l'art afin de préserver ses vertus gustatives et nutritionnelles.

Pour en savoir plus :
www.bleu-vert-vosges.org

Le réseau Esprit Vosges

Cette Société Coopérative d'Intérêt Collectif « Esprit Vosges » a été créée en 2009 afin de commercialiser des produits de montagne auprès des professionnels mais aussi du grand public. Elle rassemble une vingtaine d'entreprises qui produisent et transforment artisanalement dans le département et dans le massif des produits alimentaires et de bien-être. Les produits proposés viennent d'entreprises identifiées qui développent leur activité dans une démarche de qualité, d'originalité mettant en avant les richesses du terroir vosgien. Le réseau Esprit Vosges est aussi le distributeur exclusif des produits de la marque FORê.

Pour en savoir plus :
www.esprit-vosges.fr

FORê l'Effet Vosges

C'est la dernière-née des marques vosgiennes conçues à l'initiative du Conseil général pour valoriser les richesses naturelles du massif. FORê l'Effet Vosges s'inspire d'une méthode de ressourcement par les arbres pratiquée depuis le XIXe siècle : la sylvothérapie. Celle-ci, revisitée dans une version contemporaine dédiée au bien-être se décline autour de trois gammes « Spa & Bien-être », « Hôtels & Résidences » et « Goûts & Saveurs ».

La gamme « Goûts & Saveurs » propose plus de 45 produits (huiles, vinaigres, condiments, confitures, miels, bonbons, tisanes, sirops, bières, apéritifs, huiles essentielles) élaborés à partir des ressources naturelles de la forêt vosgienne et des productions locales (fruits, plantes, fleurs, résineux…). Au travers de cette marque, le Conseil général s'engage à soutenir et dynamiser l'économie locale via la promotion des filières courtes en assurant des débouchés aux producteurs de montagne. Disponibles dans de nombreux points de vente (épiceries fines, certains offices de tourisme, hôtels, restaurants…), les produits de la gamme FORê le sont aussi en ligne.

Pour en savoir plus :
www.for-e.fr

Laboratoire départemental vétérinaire et alimentaire

Service du Conseil général, le Laboratoire départemental vétérinaire et alimentaire assure la sécurité sanitaire du département.

Les équipes du laboratoire collectent et analysent les prélèvements vétérinaires et alimentaires. Aliments et installations des cantines scolaires sont particulièrement surveillés et contrôlés. Chaque service de restauration scolaire fait ainsi l'objet d'un audit annuel complet et d'au moins deux analyses alimentaires et de deux analyses de surface entre chaque période de congés scolaires. Le personnel du laboratoire dispense également des formations sur la sécurité alimentaire, la réglementation en matière d'hygiène, la mise en place du Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS), les démarches HACCP (analyse des dangers et points critiques pour leur maîtrise) ou encore la nutrition.

Laboratoire départemental Vétérinaire et Alimentaire des Vosges
Parc économique du Saut Le Cerf
48, rue Bazaine - BP 1027 - 88050 Epinal cedex 9
Tél. : 03 29 38 21 40, fax : 03 29 38 21 49,
Courriel : labo@cg88.fr
Ouvert de 8h à 17h du lundi au vendredi

Vosges le plus beau est avenir...

« Du champ à la fourchette, du goût pour la planète », l'alimentation durable et responsable !

Retour sur « Vosges le plus beau est avenir »

Organisée sur le thème de l'alimentation durable, l'opération « Vosges le plus beau est avenir » qui s'est tenue du 29 mars au 6 avril derniers, a rencontré, cette année encore, un franc succès.

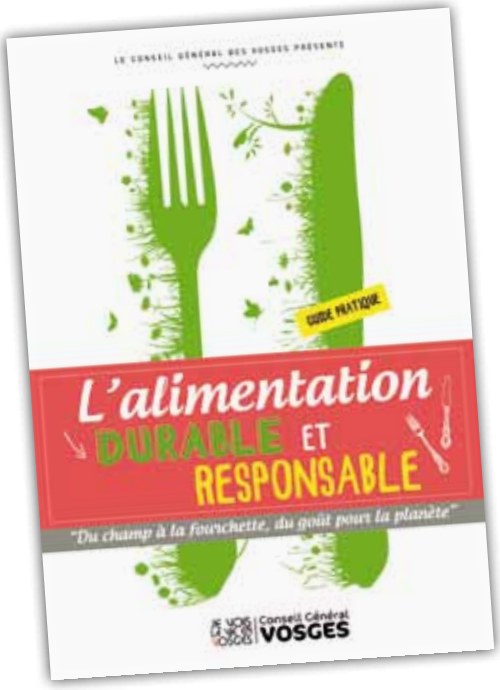
6 721 Vosgiens, enfants et adultes ont, en effet, répondu présent et participé à l'une des 148 actions proposées sur l'ensemble du territoire par une centaine de structures (Communes, Communautés de communes, associations, établissements scolaires…). En plus des 92 chantiers de nettoyage, des 13 actions autour des déchets (visites de sites de recyclage, expositions, conférences), de la biodiversité, du jardin et de l'énergie (8 actions), les acteurs du département, visiblement inspirés par le thème de l'alimentation durable et responsable, ont organisé de nombreuses opérations. Mise en place de marchés de producteurs, ateliers cuisine suivis de dégustation, animations autour des fruits et des légumes de saison avec expositions, jeux, visites de jardins et de vergers ou dégustations de produits, se sont succédé tout au long de cette semaine.

Le Conseil général n'a pas été en reste et a également multiplié les initiatives. La Maison de la Solidarité et de la Vie Sociale de Vittel a conçu un jeu « Fais ta popote». Les puéricultrices du Département ont concocté un dépliant de recettes faciles et bon marché autour du pain. Une formation à l'outil pédagogique « A table » édité par CANOPE a été programmée. Enfin, un livret consacré à l'alimentation durable et responsable a été édité (voir ci-dessous).

Matériel distribué par le Conseil général pour les chantiers de nettoyage

- 3 611 sacs poubelle
- 3 813 paires de gants adultes et enfants
- 2 000 brassards
- 2 143 affichettes et 623 affiches A3

Demandez le livret de l'alimentation durable et responsable



Edité par le Conseil général pour prolonger la réflexion sur l'alimentation, ce livret fourmille d'astuces et de conseils utiles pour consommer durable et responsable. Remèdes de grand-mère, recettes inventives et surprenantes autour des légumes et fruits de saison, le livret vous fait aussi partager plusieurs expériences portées par les acteurs du territoire vosgien en matière d'alimentation. A découvrir et télécharger sans tarder sur www.vosges.fr/vosgesleplusbeau

Il est aussi disponible gratuitement sur demande auprès de Florence Coste
Tél. : 03 29 29 89 86
Courriel : fcoste@cg88.fr

Le bon goût du terroir sur vos tables de fêtes

Escargots, truites, saumons et autres poissons d'eau douce, pâtés, terrines, confits et foies gras, volailles, gibiers et autres viandes, légumes de saison, miels et confitures, sirops, bières et « petits crus »*… Les Vosges offrent toute une gamme d'excellents produits qui trouveront place sur toutes les tables de fête.

Alors n'allez pas chercher plus loin, ce qui se trouve à votre porte ! Faites confiance aux producteurs et artisans locaux !

*A consommer avec modération

Carnet de recettes pour faire aimer les légumes aux enfants

Proposé par l'Association «Les Jardins de Cocagne» de Thaon-les-

Chips ou frites de panais, céleri, betterave rouge,...

Petits bâtonnets de légumes (carottes, chou rave, radis noirs,...) avec une petite sauce au fromage blanc, une pointe de vinaigre et de la ciboulette ou du persil. Pourquoi ne pas organiser un mini apéro (sans alcool bien entendu) où vous pourrez déguster ces bâtonnets crus.

Un clafoutis de légumes

Faire manger des légumes aux enfants n'est pas toujours une sinécure ! Sous forme de gâteau, c'est déjà beaucoup plus simple !

Ingrédients : 1 petite courgette, 1 tomate moyenne, 1 boule de mozzarella, 1 œuf, 5 cl de crème fraîche liquide, une pincée d'herbes de Provence, sel, poivre.

Préparation : préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Lavez les légumes. Coupez-les en tranches fines ainsi que la mozzarella. Disposez les éléments en alternance dans un petit plat beurré : une tranche de tomate, une de courgette et une de mozzarella. Versez par-dessus l'œuf battu avec la crème. Salez, poivrez et saupoudrez d'herbes de Provence. Enfournez 30 mn et servez.

Une recette à essayer en été et à découvrir dès 18 mois

Vous pouvez également faire sur le même principe une tarte aux légumes.

Muffins salés

Ingrédients (pour 4 personnes) : 1 yaourt nature, le pot du yaourt vous sert ensuite de mesure. 4 pots de farine, 1 pot d'huile, 3 œufs, 400 g de potiron épluché, 200 g de fromage de chèvre frais, 1 sachet de levure, sel, poivre.

Préparation : râpez le potiron, mélangez le yaourt, les œufs, l'huile, la farine et la levure, ajoutez les courgettes et le fromage coupé en dés, salez, poivrez. Remplissez au ¾ les moules à muffins.

Enfournez 20 mn à 180°. Vous pouvez faire cette recette avec différents légumes.

Tarte au potiron

Ingrédients (pour 6 à 8 personnes) : 500 g de potiron, 25 cl de lait, 1 cuillérée à soupe de maïzena, 1 paquet de sucre vanillé, 125 g de sucre, 3 œufs battus, 1 rouleau de pâte brisée.

Préparation : coupez le potiron en morceaux. Cuisez-le dans le lait pendant 20 mn. Egouttez-le dans une passoire puis mixez-le avec la maïzena, le sucre (en poudre et vanillé) et les 3 œufs. Mettez le mélange sur la pâte que vous aurez étalée dans le moule et piquée avec une fourchette. Faites cuire environ 30 minutes dans un four préalablement chauffé à 180°C (Th 6-7).

Sirop de thym

Ingrédients : 1 bouquet de thym, 1 litre d'eau, 1kg de sucre en poudre

Préparation : Mettez le bouquet de thym dans un saladier et jetez un litre d'eau bouillante. Recouvrez et laissez infuser pendant 24h. Filtrez, puis faites chauffer la préparation avec 1 kg de sucre en poudre en remuant jusqu'à ébullition. Mettez en bouteille (retournez-la pour stériliser le bouchon). Une fois ouverte, gardez la bouteille au frais. Consommez à un volume de sirop pour sept d'eau.

Le thym a un pouvoir antibactérien et stimule le système immunitaire. Il favorise la digestion et dégage les voies respiratoires encombrées.

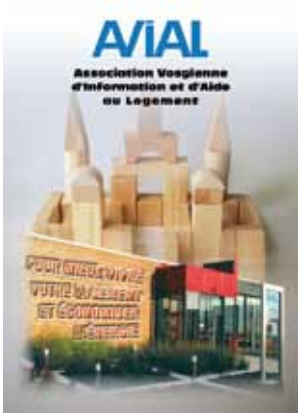
Cette recette peut être réalisée avec de la menthe ou de la sauge.

Comment faire aimer les légumes aux enfants ? Faites-les participer !

Pendant l'achat : emmenez les au marché, demandez-leur : qu'est-ce qui te tente, de quoi as-tu envie ? Regarde les brocolis...

Pendant la préparation : faites-le participer. S'il est trop petit pour découper, il sera quand même suffisamment grand pour laver, égoutter et jeter les légumes dans la casserole avec vous. Pensez aux légumes farcis, il peut facilement les garnir, et finalement, on n'est pas très loin de la pâte à modeler !

A table : complimentez-le de son choix, remerciez-le pour son aide et faites-en profiter toute la famille ! Après tout, si le repas est bon, c'est en partie grâce à lui non?



Rénovation, construction, aménagement : l'AVIAL finance vos projets

Vous avez un projet de construction, de rénovation ou d'acquisition avec travaux ? L'Association Vosgienne d'Information et d'Aide au Logement (AVIAL) peut vous accompagner financièrement…

7000 €, c'est le montant maximum du prêt que l'AVIAL peut accorder, sous certaines conditions, à tous les Vosgiens désireux d'entreprendre des travaux de construction, de rénovation ou d'amélioration de leur logement.

Ce coup de pouce pourrait inciter bon nombre de familles modestes à franchir le pas, d'autant que ce prêt à caractère social permet aux bénéficiaires, non seulement de conforter leur apport personnel, mais peut également s'ajouter à d'autres dispositifs (aides de l'Association Nationale de l'Amélioration de l'Habitat (ANAH), prêts à taux zéro, crédits d'impôts…).

Pour le Conseil général, à l'initiative de cette association à vocation non lucrative, ce prêt devrait également permettre de « booster » les entreprises vosgiennes du BTP et, par conséquent, de favoriser l'emploi local. Pour bénéficier de ce prêt, les travaux doivent, en effet, être impérativement entrepris par un artisan ou une entreprise.

Contactez Sylvie Tissaire, votre conseillère « prêt » de l'AVIAL
34 rue André Vitu – 88026 Epinal cedex
Tél. : 03 29 82 20 68
Courriel : a.v.i.a.l@wanadoo.fr
Site internet : http://www.avial.fr

Plafonds de ressources à prendre en considération pour l'obtention du prêt

Il s'agit des revenus imposables ou nets fiscaux figurant sur le dernier avis d'imposition reçu.

Nombre de personnes composant le ménage	Plafond de ressources à prendre en considération
1 personne	27 768 €
2 personnes	37 082 €
3 personnes	44 594 €
4 personnes	53 836 €
5 personnes	63 330 €
6 personnes	71 313 €
Par pers. supplémentaire	7 962 €

En résumé, le prêt AVIAL, c'est…

Un montant maximum : 7000 €
Un taux d'intérêt : 2,20 %
Une durée de remboursement : 10 ans maximum
Un plafond de ressources pris en considération
Un prêt assorti d'une assurance décès invalidité obligatoire pour l'emprunteur avec option 2 têtes
La possibilité d'emprunter jusqu'à l'âge de 69 ans révolus
Des travaux obligatoirement réalisés par un artisan ou une entreprise (les devis pour les rénovations et acquisitions avec travaux doivent être joints à la demande de prêt)
Un déblocage des fonds sur présentation de factures (3 maximum) pour le montant du prêt accordé sans appel de fonds
Un prêt est débloqué dans sa totalité en une seule fois
Un règlement établi directement au nom de l'entreprise qui a effectué les travaux
Des frais de dossier : 65 €

Attention : les fournitures seules ne sont pas prises en compte

Exemples de travaux éligibles au prêt

Aménagement de combles, création d'un chauffage, remplacement de radiateurs, de chaudière, travaux d'économie d'énergie, traitement de charpente, réfection de toiture, pose de double vitrages, de volets, travaux d'électricité, réfection ou ravalement de façades, maçonnerie, plâtrerie, assainissement, isolation thermique et phonique, étanchéité, ravalement, installation de cuisine aménagée (avec main d'œuvre) aménagements paysagers, clôtures…

Sont également finançables les travaux d'accessibilité et d'adaptation du logement pour les personnes handicapées physiques ou à mobilité réduite (rampes, mains courantes, barres d'appui, suppression de marches, élargissement de portes, etc…)

La Manufacture Vosgienne d'Emaillage en pleine renaissance

250 lampadaires livrés à la « Cité du cinéma » de Joinville-le-Pont, une centaine de planchas prêtes à être expédiées dans le sud ouest, des plaques de rues en cours de fabrication pour une commune voisine… Les résultats sont là. Jean-Claude Grau et ses deux actionnaires sont en passe de gagner leur pari : faire revivre la Manufacture Vosgienne d'Emaillage (MVE) implantée à Deycimont, l'une des toutes dernières émailleries à façon françaises !

Lorsqu'il décide en 2013 d'investir ses économies pour remettre sur pied l'Emaillerie de l'Est qui n'existe plus depuis 3 ans, Jean-Claude Grau, alors paisible retraité, n'a qu'une idée en tête : maintenir une activité d'émaillerie en Lorraine, sauvegarder savoir-faire et emplois locaux. Gérard Lepaul, alors maire de Deycimont et Philippe Divoux, Adjoint au Maire de Beauménil, ancien cadre comptable, le rejoignent très vite. En septembre 2013, ensemble, ils créent la « Manufacture Vosgienne d'Emaillage », une Société par Action Simplifiée (SAS). En octobre, la jeune entreprise s'installe à Deycimont dans un hangar de 1400 m² loué à la Société Winter.

De lourds investissements

Tout est à faire ! Installation d'un transformateur de 1000 Kw, acquisition d'une machine à laver, d'une grenailleuse, d'une cabine d'émaillage, réfection du four à tapis et des broyeurs, aménagement de locaux sécurisés, d'un bureau doté de matériel informatique, construction d'un séchoir de 40 m² et d'un petit laboratoire : l'investissement de départ est conséquent. Mais les trois hommes sont déterminés et leur engagement est total. Chacun selon ses compétences met la « main à la pâte ». Philippe Divoux se charge de la comptabilité et du secrétariat, Gérard Lepaul, ancien électricien, travaille sur les aspects techniques. Jean-Claude Grau assure la direction de la société et passe une dizaine d'heures par jour dans l'usine. Inutile de préciser que les trois associés ne perçoivent ni salaire, ni dividende…

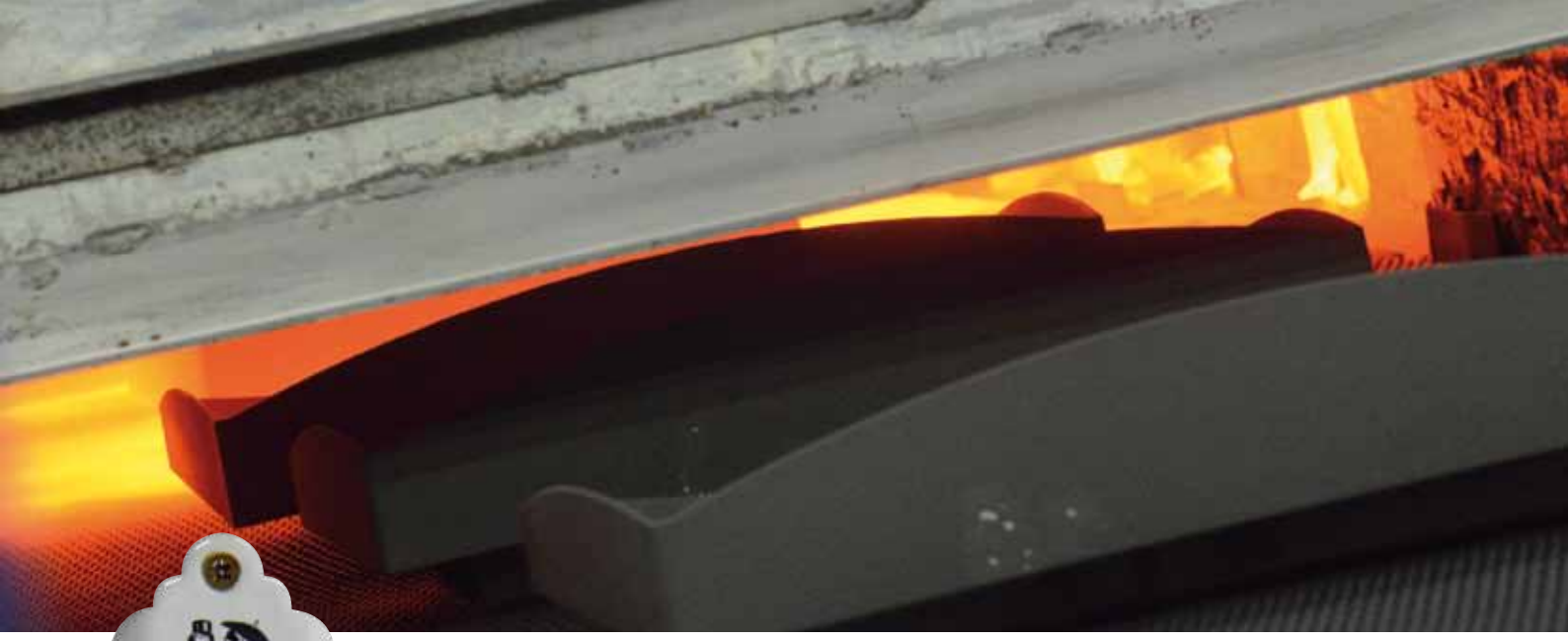
Mais leurs efforts portent leurs fruits. Dès le début de l'année 2014, la chaîne de production redémarre. Deux salariés sont embauchés à plein temps et, deux à trois autres, le sont en intérim lorsque les commandes le nécessitent.

L'émail : du verre chauffé à 780 °C

Des frittes de verre constituées d'un mélange de minéraux (silice, feldspath, quartz…) sont broyées très finement puis mélangées avec de l'eau et des oxydes métalliques qui varient en fonction de la couleur choisie. Le mélange est ensuite appliqué sur la pièce en métal préalablement lavée, grattée et séchée. Elle est ensuite passée dans un four à 780°C.

L'émail : un matériau d'avenir

Sain, écologique, durable, résistant aux températures extrêmes (de – 50° à + 450°), à l'humidité, aux agressions physiques (tags, rayures, chocs…) et chimiques (atmosphères et eaux salées, corrosions diverses), aux rayonnements solaires, l'émail protège, embellit, s'adapte à tous les styles et convient aux objets de la vie quotidienne comme aux arts décoratifs.



De nouvelles embauches en vue

« Je pense que la manufacture pourra bientôt embaucher 4 à 5 nouveaux salariés avec la perspective de 6 à 10 dans les années à venir » souligne le patron. Tous les employés sont d'anciens salariés de l'émaillerie et disposent donc d'un solide savoir-faire. « Les objectifs fixés pour l'année 2014 sont d'ores et déjà atteints et le carnet de commandes pour 2015 commence à se remplir » souligne Jean-Claude Grau qui se démène pour décrocher de nouveaux marchés.

Une production 100% « made in Vosges »

Emaillage de planchas, de vasques de salle de bains, de luminaires, poêles à bois, plastrons de cuisine, signalétique… « Les clients viennent de toute la France. Le marché est vaste et nous sommes capables de nous adapter à toutes demandes, y compris à celles des particuliers ! » indique le dirigeant qui cherche à positionner l'émaillerie sur un marché de niche et, pour ce faire, envisage de développer une production de plaques sérigraphiées personnalisées. Les communes offrent également un beau potentiel de développement. Plusieurs mairies ont déjà commandé des plaques, panneaux de rue ou numéros de maison. Il reste désormais à espérer qu'elles fassent des émules et que Lorrains et Vosgiens affichent leur solidarité en faisant confiance au « Made in Vosges » !

Manufacture Vosgienne d'Emaillage
7, rue du moulin - 88600 Deycimont
Tél. : 03 29 39 18 89
www.emaillerie-vosgienne.fr - Courriel : manufacture88@gmail.com
Devis sur simple demande

La Manufacture Vosgienne d'Emaillage : le savoir-faire « made in Vosges »

Spécialisée dans l'émaillage des métaux, le savoir-faire de la manufacture s'applique à tous les domaines :

Signalétique : plaques de rue, numéros de maison, panneaux de signalisation …

Décoration : cadrans d'horloge, thermomètres, reproductions de publicité anciennes ou d'œuvres d'art…

Publicité : plaques publicitaires et autres gadgets…

Arts culinaires : planchas, wook, cocottes…

Chauffage : poêles à bois, fourneaux, radiateurs en fonte…

Applications diverses : abreuvoirs pour animaux, panneaux géants pour l'architecture, abat-jour pour l'industrie…

en bref

Joseph Viola encore honoré

Dans le cadre du « Gault et Millau Tour 2014 », le célèbre chef Joseph Viola, natif de Saulxures-sur-Moselotte et propriétaire de deux restaurants à Lyon s'est vu décerner le Trophée « La tradition d'aujourd'hui ». Cette récompense s'ajoute aux nombreux titres qu'il a déjà obtenus : «Bib Gourmand» (Michelin), « Bistrot de l'année » (guide Champérard), « meilleur bouchon lyonnais » et « chef de l'année » (guide « Lyon gourmand »)…

Grunenberger1854 : une marque de maroquinerie haut de gamme née dans les Vosges

160 ans après la création à Remiremont des établissements Grunenberger, d'abord spécialisés dans la fabrication et la distribution de pièces pour les métiers à tisser avant de devenir une entreprise textile réputée pour la qualité de son linge de maison et de ses broderies, Hervé Briot, descendant de Charles Grunenberger, le fondateur, décide de relancer en 2010 la marque familiale. Il crée alors une ligne d'accessoires de maroquinerie haut de gamme en cuirs exotiques, rares et de grande qualité. Le succès est au rendez-vous. L'entrepreneur qui décide d'élargir son offre en créant 3 nouvelles collections «Héritage », « Road 54» et «Sunny», vient d'ouvrir une e-boutique. La marque déjà présente en Allemagne, Autriche et Finlande devrait rapidement progresser en France.

Pour en savoir plus :
www.grunenberger1854.com

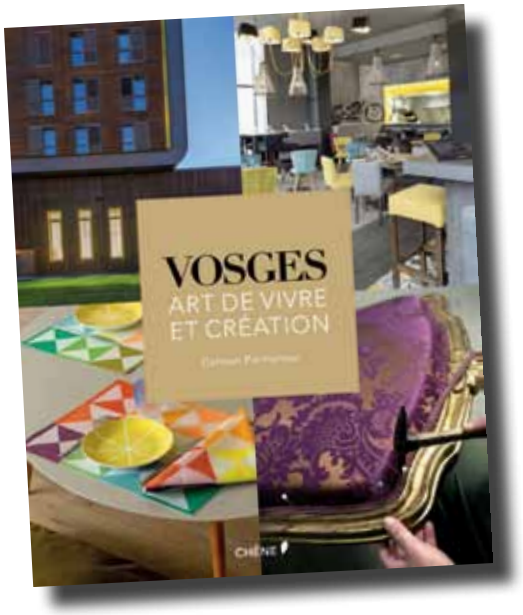
La scierie Mathieu investit

La scierie Mathieu installée à Xonrupt-Longemer a investi 1 million d'euros pour moderniser son parc à grumes. Les nouvelles installations permettront d'accroître les capacités de découpe de gros bois du massif et de scier la bonne grume au bon moment pour le bon client. Cet investissement a bénéficié du soutien financier du Conseil général et du Conseil régional.

Lorraine Industrie Bois lance « Ossa kit bois »

Grâce à cette application accessible depuis internet, tous les « pros » de la construction bois (constructeurs, menuisiers, négociants, charpentiers…) peuvent, en quelques clics, faire réaliser, selon des cotes standards ou sur-mesure des appentis, extensions, marquises, charpentes, terrasses ou balcons. Le projet, une fois dimensionné, part en fabrication dans l'atelier de Lorraine Industrie Bois situé à La Bresse. Le produit réalisé avec des bois de qualité est ensuite livré en kit prêt à assembler avec sa notice de montage et sa quincaillerie directement sur le chantier.

Pour en savoir plus :
www.l-i-b.fr



Les éditions Hachette présentent :

« Vosges Art de Vivre et Création »

Le dernier opus édité par la Maison Hachette aux éditions du Chêne, braque ses projecteurs sur les Vosges et plus particulièrement sur l'art de vivre et l'excellence vosgienne.

Des Vosges, vous connaissez la Ligne Bleue, les Images d'Epinal, le munster « Géromé », la tarte aux brimbelles, l'industrie textile, la filière bois…

Mais savez-vous que l'entreprise Henryot meuble les palaces du monde entier ? Que les chefs étoilés ne jurent que par les ustensiles siglés De Buyer ? Que « Charpente Houot » construit et entretient les restaurants McDonald's ?

De Garnier-Thiébaut au Jacquard Français, des établissements Febvay aux « Couverts de Mouroux », du Velin d'Arches aux Papeteries de Clairefontaine, du Nappage à la Poterie lorraine, des Créageneurs à SOCOPA, toute l'excellence vosgienne s'exprime au travers du superbe ouvrage que viennent de publier les éditions Hachette. Ponctué de portraits de personnalités du monde économique, artistique ou gastronomique, nées ou installées-dans notre département, cet ouvrage de 184 pages magnifiquement illustrées, rend aussi un hommage appuyé au savoir-faire, au talent, à la créativité des Vosgiennes et des Vosgiens.

Voilà de quoi ranimer leur fierté d'appartenir à ce département et leur donner des raisons de croire en leur avenir !

Un livre résolument et raisonnablement optimiste à offrir ou à s'offrir !

En vente dans toutes les librairies : 25 €

La Maison de Jeanne labellisée

« Maison des illustres » et « Qualité Tourisme », les deux plaques apposées devant la Maison natale de Jeanne d'Arc ont été officiellement dévoilées le 25 juillet dernier par Christian Poncelet, Président du Conseil général.

Juste récompense des efforts entrepris depuis plusieurs années par le Conseil général propriétaire des lieux pour valoriser la Maison de Jeanne, ces deux labels attribués à des sites triés sur le volet constituent un atout touristique incontestable.

Comme le soulignait le Président dans son discours : « Le site est placé au cœur de plusieurs enjeux de développement : développement local au sein d'un territoire qui entend affirmer son identité, développement touristique et donc économique dans un secteur géographique qui a besoin de perspectives nouvelles, développement culturel au service d'une population désireuse de trouver, sur place, une réponse à ses attentes ». C'est ainsi que la Maison natale poursuit son objectif d'une programmation culturelle riche et variée tout au long de l'année. L'accent est mis naturellement sur la saison estivale ponctuée cette année de plusieurs temps forts et d'une exposition temporaire consacrée à l'art de la construction au Moyen Âge.

La véloroute «Charles le Téméraire» inaugurée

Le 18 septembre dernier, la Véloroute-voie verte Charles Le Téméraire a été inaugurée par Christian Poncelet, Président du Conseil général entouré de nombreuses personnalités.

Situés le long du chemin de halage du canal des Vosges, de Socourt à Fontenoy-le-Château, les 72 km de la Véloroute « Charles le Téméraire » aménagée par le Conseil général, maître d'ouvrage, offre désormais un parcours sécurisé pour pratiquer le vélo, le roller ou une simple balade en poussette !

Cette section « vosgienne » fait partie d'un itinéraire transfrontalier déjà long de 260 km qui traverse la Lorraine du Nord au Sud (d'Apach en Moselle à Fontenoy-le-Château dans les Vosges), lequel, à terme, vise à relier les Flandres à la Bourgogne. Il devrait attirer les amateurs de cyclotourisme, en particulier ceux du nord et de l'est de l'Europe, qui pourront ainsi pratiquer, en toute sécurité, et découvrir en douceur les richesses et le charme de notre département.

7,6 millions d'euros ont été investis dans cette opération financée par le Conseil général des Vosges à hauteur de 46%, par l'Europe, l'Etat, la Région Lorraine, les communes et Communautés de communes riveraines.

Contacter le Conseil général des Vosges, Mission tourisme de la Direction Développement des Activités Economiques au 03 29 82 60 94, courriel : jriu@cg88.fr ou connectez-vous sur www.vosges.fr

Podium

Art, littérature, sciences, sport, métiers d'art ou de bouche… Dans de multiples domaines, des Vosgiens se sont régulièrement distingués. « Vivre les Vosges ensemble » a choisi d'ouvrir ses colonnes à ceux qui portent haut les couleurs de notre département.

• **Grace Bedez**, licenciée à l'Association Sportive **Géromoise** de football, élève en Terminale S au Lycée de la Haie-Griselle, membre de l'équipe de Lorraine sacrée en juin 2014, Championne de France de la Coupe nationale des Ligues à Canet-en-Roussillon.

• **Lucie d'Alguerre**, jeune vosgienne de **Bouzey**, lauréate du prix PEPITE (Pôle Etudiant Pour l'Innovation, le Transfert et l'Entreprenariat), pour la canne intelligente pour aveugles qu'elle a conçue avec quatre autres étudiants de l'Ecole Supérieure des Sciences et Techniques de l'Ingénieur de Nancy (EESTIN). Cette canne pilotée par commandes vocales est équipée d'un capteur qui prévient par un « bip » l'utilisateur des obstacles se trouvant sur son passage. Elle est également dotée d'un GPS.

• **Nicolas Gérard** de **Contrexéville**, sélectionné au sein de l'équipe de France de bowling a participé du 6 au 14 août aux championnats du monde jeunes à Hong-Kong.

• **Thibault Lecomte**, **Géromois** de 21 ans est devenu en juillet dernier, Champion du monde « poids léger » d'aviron. Licencié depuis 12 ans à l'ASG Aviron de Gérardmer, il ne compte pas en rester là ! En plus de la poursuite de ses études de kinésithérapeute, il espère grimper dans le bateau double poids léger en moins de 23 ans ainsi qu'en 4 de couple en France A… Avec un rêve : participer aux J.O. de Rio en 2016

Si vous connaissez des Vosgiens susceptibles d'être mentionnés dans cette rubrique, n'hésitez pas à le faire savoir à la rédaction de « Vivre les Vosges ensemble » par téléphone au 03 29 29 87 30 ou par courriel (publication@cg88.fr) avant le 30 novembre 2014 pour une parution dans le numéro de janvier 2015.

Concours de la résistance,
un devoir de mémoire, de civisme et de culture

575 élèves issus de 28 établissements scolaires vosgiens ont participé au Concours National de la Résistance et de la Déportation qui avait cette année pour thème « La libération du territoire et le retour à la République ». 86 ont été déclarés lauréats et se sont vu attribuer des ouvrages lors d'une cérémonie de remise de prix présidée par le Préfet. Trente-sept d'entre eux ont participé aux cérémonies commémorant le 70e anniversaire de la libération du Camp du Struthof

Le 22 juin dernier, c'est avec beaucoup de recueillement, de fierté et d'émotion que 37 jeunes ont participé à l'hommage rendu par la Nation aux déportés morts dans les camps. En présence du Colonel André Boban, Président du Comité du Concours de la Résistance et de la Déportation des Vosges (CCRD) et de Roger Robach, Président de l'Amicale lorraine des Anciens de Dachau, les jeunes ont porté les drapeaux des associations patriotiques vosgiennes, déposé des gerbes et une rose sur chacune des 17 stèles érigées représentant chacune un lieu de déportation. Tous ont été fortement impressionnés mais fiers d'avoir accompli ces gestes simples et symboliques en hommage aux milliers de déportés qui ont souffert dans les camps. L'après-midi fut consacrée à la visite du camp et du Centre Européen du Résistant Déporté réalisé en partenariat avec l'association Gedenkstätte, commentée par MM Bastien et Saunier.

Cette journée restera, sans nul doute, à jamais gravée dans la mémoire de tous ces jeunes, qui, comme l'ont souligné les membres du CCRD, « se sont comportés de manière exemplaire ».

Le Struthof

Près de 52 000 déportés sont passés par ce camp de concentration de Natzweiler, ouvert en mai 1941, au lieu-dit le Struthof en Alsace. Il a été le théâtre de terribles exterminations par le travail et la faim, d'expérimentations pseudo-médicales et de traitements inhumains par les membres du Reich. Avec plus de 40% de taux de mortalité, ce camp a été un des plus meurtriers du système SS.

Ils ont gagné le livre « champignons d'Alsace et des Vosges » de Patrick Laurent

Le mot mystère caché dans le jeu publié dans le numéro 48 était PTOLEMEE SOTER. A l'issue d'un tirage au sort effectué le 6 octobre par Maître Fleschen, huissier de justice à Epinal parmi les 618 bonnes réponses reçues, ont été déclarés gagnants :

Josette ARNOLD (HENNECOURT) ; Julie BEDEZ (EPINAL) ; Véronique BLAISE (CHAMP-LE-DUC) ; Christian BOGARD (POMPIERRE) ; Fanny BOTTIN (SAINT-BASLEMONT) ; Pascal BOTZ (THUILLIERES) ; Régina BOURGON (RAON L'ETAPE) ; Françoise BRICE (POUXEUX) ; Jean-Pierre CLAUDEL (VAGNEY) ; Isabelle CLAVIER (POMPIERRE) ; Andrée CLAVIER-LAFAUCHE (52700)) ; Pierre COMBEAU (RAON L'ETAPE) ; Jérôme DAUBIE (SAINT-ETIENNE-LES-REMIREMONT) ; Gilbert DAVAL (LE MENIL) ; Raphaël DE ARAUSO (GIRANCOURT) ; Alexandre DEMANGE (BRUYERES) ; Marie-José DENNY (CERTILLEUX) ; Maeva DEPOISSE (LIFFOL-LE-GRAND) ; Valérie DURAND (LA-NEUVEVILLE-SOUS-CHATENOIS) ; Aurélie FERQUEL (UZEMAIN) ; Monique FREMIOT (ARCHETTES) ; Annie GADAUD (POMPIERRE) ; Françoise GIZA (EPINAL) ; André GUINOT (MIRECOURT) ; Gérard HATTON (DOMFAING) ; Lucienne HECKMANN (LA BRESSE) ; Marie-Hélène HENRIOT (CONTREXEVILLE) ; Line HOLTZER (AUMONTZEY) ; Ludovic INCORVAIA (VILLERS) ; Joël JAECKLE (MANDRES-SUR-VAIR) ; Annie LAURENT (LAVELINE-DEVANT-BRUYERES) ; Claude LEC (MAZELEY) ; Martine LEONARD (LA HOUSSIERE) ; Michelle LUGAND (MIRECOURT) ; Laure MAILLARD (CELLES-SUR-PLAINE) ; Marie-Odile MEDERLE (LA-NEUVEVILLE-SOUS-CHATENOIS) ; Marie-Laure MEDERLE (LA-NEUVEVILLE-SOUS-CHATENOIS) ; Gaston MERTES (CHARMES) ; Pierre MICHEL (RUPT-SUR-MOSELLE) ; Maryse MORLOT (NEUFCHATEAU) ; Jacqueline MOUGEL (LA BRESSE) ; François MUNIER (LUSSE) ; Chantal PENTECOTE (RAMBERVILLERS) ; Christian PERRIN (CORNIMONT) ; Marie-Christine PIERROT (MEDONVILLE) ; Claudine REBOUT (SAINT-NABORD) ; Philippe RENAUD (LEPANGES-SUR-VOLOGNE) ; Yves SACHERER (LA BAFFE) ; Christelle SIBLOT (EPINAL) ; Nathalie TALLOTTE (VAUBEXY).

Bravo à tous !

Trouvez le mot mystère

et gagnez le carnet de timbres collector «Terroir et gastronomie en Lorraine» et le livre de Laurent Mariotte «Mes petits plats d'automne-hiver»

Repérez les 12 lettres dans les cellules colorées, remettez-les dans le bon ordre et découvrez le mot mystère qui est le nom d'un légume oublié dont la saveur est comparable au salsifis, et que les Jardins de Cocagne proposent de faire découvrir à leurs adhérents.

[Avant le 30 novembre 2014]

❶ Quelle foire fut fixée à une date précise par ordonne royale de Louis Philippe ?

□□□ □'□□□□

❷ Où se situe le monument de Lorraine du Haut du Mont, symbolisant une bataille vosgienne de la Grande Guerre ?

□□□□□□□

❸ À quelle invention mondiale participera Léon Didier dit « Jolo », natif de Dompaire, le 24 juin 1866 ?

□□□□□□□□□□□□□□□□□□□

❹ Où résident les Hilarismontais ?

□□□□□□□□□

❺ Dans quelle discipline sportive, Odile Vouaux, native de Saint-Dié le 20 juillet 1934, devient-elle la première femme lorraine sélectionnée aux Jeux Olympiques ?

□□□□□□□□

❻ Quelle profession exerçait Yvan Salmon devenu célèbre post mortem ?

□□□□□□□□□□□□□

❼ Dans quelle commune est née l'actrice Emmanuelle Riva le 24 février 1927 ?

□□□□□□□□□□□

❽ Quelle ville des Vosges fut le berceau de la culture du houblon ?

□□□□□□□□□□□□□□□

❾ Où se situe la cascade de la Pissoire ?

□□□□□□□

❿ Auréolé de plusieurs titres de champion de France, du monde et olympique, à VTT cross country, Julien Absalon fût licencié à la Vôge VTT… puis au sein de quel autre club vosgien ?

□□ □□□□□□□□□□

⓫ Contre quoi la pensée des Vosges fut-elle souvent utilisée en infusion ?

□□ □□□□

LE MOT MYSTÈRE est :

□□ □□□□□□□□□□□

Avec l'aimable autorisation de l'auteur, les questions et réponses à ce jeu sont tirées du livre « Les Vosges en 200 questions » publié aux éditons Sutton en 2013 par Bertrand Munier

JEU CONCOURS

Trouvez le mot mystère et gagnez le carnet de timbres collector «Terroir et gastronomie en Lorraine» et le livre de Laurent Mariotte «Mes petits plats d'automne-hiver»

Envoyez votre réponse sur carte postale ou sur papier libre avant le 30 novembre 2014 à minuit (le cachet de la poste faisant foi) au Conseil général des Vosges – Direction de l'Information, de la Communication et du Marketing - 8, rue de la Préfecture - 88088 Epinal cedex 9 - en indiquant en lettres capitales vos nom, prénom et adresse précise.

50 bonnes réponses seront tirées au sort et gagneront un carnet de timbres collector «Terroir et gastronomie en Lorraine» et le livre de Laurent Mariotte «Mes petits plats d'automne-hiver» d'une valeur de 30 €. Ce concours est ouvert à toutes les personnes qui reçoivent le magazine «Vivre les Vosges ensemble » dans leurs boîtes aux lettres à l'exception des élus et du personnel du Conseil général des Vosges. Il est par ailleurs limité à une seule participation par foyer (même nom, même adresse).

Le règlement est déposé chez Maître Fleschen, huissier de justice, 26 rue Thiers à Epinal. Il peut être envoyé gratuitement sur demande adressée au Conseil général des Vosges, Direction de l'Information, de la Communication et du Marketing, 8, rue de la Préfecture – 88088 Epinal Cedex 9 et être consulté sur le site Internet www.vosges.fr.

Recette
de Geneviève Favet, aide-cuisine au collège de Darney

Renversé de pommes à la crème anglaise

Préparation : 35 mn **Cuisson :** 25 à 30 mn

Ingrédients (pour 8 personnes) :

- 6 pommes acidulées (belles de boskoop, reinettes, etc)
- 125 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 125 g de sucre
- 3 œufs
- 100 g de beurre demi-sel fondu en pommade
- 50 g de beurre en morceaux
- 1 citron
- 4 cuillèrées à soupe d'eau de vie de cidre ou de calvados

CARAMEL :
- 6 cuillèrées à soupe de sucre et jus d'un demi-citron

Préparation du caramel

Faites fondre le sucre dans une poêle jusqu'à ce qu'il ait une belle couleur caramel et ajoutez-y le jus de citron afin de l'empêcher de cristalliser. Beurrez un moule à manquer anti-adhésif de 26 cm de diamètre. Versez-y le caramel. Épluchez les pommes, coupez-les en lamelles et disposez-les en rosace. Parsemez de petits morceaux de beurre sur le caramel. Arrosez d'eau de vie de cidre ou de Calvados[1].

Préparation de la pâte

Séparez les jaunes des blancs. Tournez les jaunes en mousse avec le sucre (5mn). Ajoutez le zeste râpé et le jus de citron. Incorporez petit à petit la farine mélangée à la levure puis le beurre fondu.

Fouettez les blancs d'œufs en neige avec une pincée de sel et mélangez-les délicatement à la pâte. Versez la pâte dans le moule.

Faites cuire 25 à 30 mn dans le four préchauffé à th. 6 ou 180°.

Laissez tiédir au sortir du four puis renversez sur un plat de service.

Servez le renversé de pommes tiède ou froid, accompagné d'une crème anglaise.

Vous pouvez le servir avec un verre de cidre[1] ou de jus de pomme.

Peut également se réaliser avec des poires.

[1] À consommer avec modération

Marcheur de grand fond

Emmanuel Lassalle au Pinacle en 2015

Quatrième en 2013, deuxième en 2014. Pas de doute, la prochaine fois sera la bonne. Emmanuel Lassalle, marcheur athlétique de grand fond, visera le sommet du podium à Colmar l'année prochaine. Les 440 kilomètres de cette épreuve mythique Paris-Colmar, championnat du monde de marche longue distance, ce Vosgien d'adoption devra les avaler en 52 heures et des poussières ! Il ne sera pas interdit d'aller encourager «Manu» ! Notamment, lors du final, la traversée «casse-pattes» des sommets vosgiens, en juin prochain.

L'athlète de l'UC Amiens Emmanuel Lassalle a fait le bon choix en 2012. Agé de 30 ans, sûr de son potentiel et las d'être un anonyme au cœur du peloton, le Picard demanda au marcheur vosgien, l'expérimenté Jeanick Landormy, de le conseiller, de devenir son «coach», en langage sportif, comme il fut celui du spinalien Eddy Riva pour les Jeux Olympiques d'Athènes et de Pékin.

Une perle

Au côté du technicien de Gironcourt-sur-Vraine, qui fut lui-même deux fois champion de France du 200 kilomètres marche, quatre fois classé sur Paris-Colmar et travaille aujourd'hui au service des Sports de la ville d'Epinal, Manu Lassalle a trouvé la bonne carburation. En deux ans, il a progressé à pas de géant. En 2013, aux sélectives «**24 heures de Bourges**», il est 25e avec 182 kilomètres parcourus. Et, toujours à Bourges, il sera 4e au printemps dernier, avec 200 kilomètres 740 m. Un gain spectaculaire de 18 bornes ! «**J'ai rencontré une perle**», s'exclame Jeanick Landormy. De fait, second à 11 minutes du Russe Ossipov, le 7 juin dernier sur Paris-Colmar, «Manu» est sur le point d'entrer dans la cour des grands de la marche athlétique.

Au sein d'AVEC (Athlétique Vosges Entente Club) et de l'association «**Sport'aide**» qui soutiennent le projet sportif de Manu, on est convaincu. L'exploit est proche. Une équipe de 25 personnes, en charge des vélos et des véhicules suiveurs, des soins, du ravitaillement, qui l'accompagne avec constance et enthousiasme, en est également persuadée, tout comme le Conseil général qui le soutient.

110 km minimum par semaine

Pas de doute, l'air de la plaine des Vosges réussit à Emmanuel. Conseiller d'éducation au collège Saint-Clément de Martigny-les-Bains, il s'est installé à Lamarche avec son épouse Cécile et leurs deux fils, Clément et Baptiste. L'air des Vosges lui convient ainsi que le menu concocté par Jeanick Landormy: «**110 kilomètres de marche par semaine, au minimum**» : de quoi devenir «**dur au mal**», même si la maîtrise de soi et le dosage de l'effort comptent beaucoup, sans oublier les marches de nuit, en reconnaissance d'une épreuve. Côté hygiène de vie, aucun souci. Manu n'est pas du genre «**oeuf-mayonnaise et entrecôte-frites**». Végétalien, il n'absorbe aucune protéine d'origine animale.

Reste l'essentiel : l'homme et son mental. Le carburant, c'est l'indomptable volonté, le courage et l'abnégation du Picard devenu Vosgien. La marche est un sport pur. Pas d'équipement grandiose, pas d'artifice et de supports technologiques, il s'agit de marcher sans jamais courir, c'est-à-dire avoir toujours un pied en contact avec le sol qui doit être attaqué jambe tendue. Une anecdote démontre la force de caractère de «**Manu**». En plein hiver, la neige est tombée en abondance. Il respectera tout de même le menu du jour de Jeanick - «**un 20 bornes**» - en tournant sur ...un parking déneigé.

Souhaitons-lui bonne chance. Rendez-vous avec Emmanuel Lassalle qui portera les couleurs des Vosges aux 24H de Bourges au printemps 2015 pour le championnat de France. Puis, du 3 au 6 juin, entre Paris et Colmar pour le titre mondial.

Claude Duvoid

Inauguration du premier itinéraire cyclo-sportif

Fort du succès du Tour de France 2014 dans le massif des Vosges et dans le cadre de sa politique sportive, le Conseil général a décidé, de baliser un itinéraire cyclo-sportif qui reprend en partie l'étape Tomblaine – Gérardmer.

La première boucle balisée B.1 « Archettes-Gérardmer-Archettes », longue de 114 kilomètres et comptant 2 000 mètres de dénivelé positif, a été officiellement ouverte en août dernier en présence de Messieurs Yvon Eugé et Roland Bédel, Vice-présidents du Conseil général, délégués respectivement aux routes et au sport, ainsi que de représentants de la Fédération Française de Cyclisme. Ce premier itinéraire a reçu l'expertise du Comité des Vosges de Cyclisme et de cyclistes professionnels ou amateurs vosgiens, à l'instar de Steve Chainel et Christophe Bétard.

10 parcours en projet

La réalisation de ce 1er circuit s'inscrit dans un projet « sports de nature » global du Département avec, à moyen et long terme, la mise en place d'une dizaine d'itinéraires sur l'ensemble du territoire et la création d'une application mobile dédiée. Ainsi les cyclo-sportifs ou tout simplement les amateurs de deux roues, quel que soit leur niveau, trouveront l'itinéraire qui leur correspond et les conseils de « pros » qui vont avec.

Pour en savoir plus :
www.tourismevosges.fr

LES SPORTS NATURE EN CHIFFRES

1/3 des français déclare pratiquer un sport de nature,

une évolution de 47% en 12 ans,

85 000 pratiquants vosgiens auxquels s'ajoutent 15% de visiteurs.

Champions du monde !

Les jeunes Vosgiens du SAS football victorieux en Chine

Les 16 jeunes licenciés du SAS Football âgés de 15-16 ans partis cet été en Chine participer à une mini Coupe du Monde avec des équipes japonaises, taïwanaises, sud-coréennes et chinoises, ont remporté le 24 juillet dernier la Hope Cup sur le terrain synthétique du complexe sportif de la Luneng Taishan School de Weifang. Alors que le score, au terme du temps réglementaire était de 2-2 (buts de Lucas Bayard et Arthur Vallon), les jeunes Vosgiens se sont finalement imposés après la séance de tirs aux buts (5-4), séance au cours de laquelle les boutons d'or ont fait un sans-faute ! Dans l'ordre, Théophile Christen, Eddie Ayed, Hugo Chandler, Antoine Ternard et Yannis Khenchoul n'ont pas tremblé pour offrir une victoire aussi prestigieuse qu'inoubliable au SAS Football.

Ce déplacement en Chine est l'aboutissement d'un projet citoyen exemplaire du SAS Football soutenu par le Département dans le cadre de sa politique sportive. Il a été rendu possible grâce au Conseil général et l'ouverture récente d'un bureau dans la Province du Shandong où s'est déroulée la compétition.

Une équipe d'Alabama Production a été mandatée par le Conseil général pour réaliser un documentaire dans le cadre de l'émission « Terrain de Jeu » sur cette aventure sportive et humaine hors du commun. Ce film diffusé le 5 septembre sur Vosges Télévision est à voir ou revoir en replay sur le site www.vosgestelevision.tv

14 Mission 18 CENTENAIRE

Centenaire...

Depuis 2011, des Communautés de Communes vosgiennes et haut-rhinoises œuvrent aux côtés du Conseil général des Vosges et de l'Agence de Développement Touristique du Haut-Rhin afin de valoriser des sites de la Grande Guerre situés dans le Massif des Vosges.

2014, année des commémorations de la Grande Guerre

Si les travaux d'aménagement se poursuivent encore sur certains sites, de nombreuses actions de communication ont d'ores et déjà pu être menées auprès du grand public.

Des documents historiques, pédagogiques, culturels et touristiques

Un document de 35 pages présentant à la fois l'historique et les spécificités de la guerre 14-18 dans le massif des Vosges et les lieux emblématiques de ce conflit a été publié.

« Le front des Vosges, die Vogesen Front, the Vosges Front », une collection de « flyers » (4 sites vosgiens : Roche Mère Henry, Fontenelle, Chapelotte, Chipotte) apportant des informations complémentaires, précises et pratiques pour chacun des sites de mémoire ont également été édités, disponibles à la demande sur www.tourisme.vosges.fr

Les brochures des sites alsaciens (le Hartmannswillerkopf, le Linge, la Tête des Faux, la Tête du Violu, le cimetière militaire roumain de Soultzmatt, l'abri-mémoire d'Uffholtz et l'ambulance alpine de Mittlach) sont disponibles à la demande auprès de l'Agence de Développement Touristique du Haut-Rhin.

Un site internet dédié

Lancé en 2013, le site internet www.front-vosges-14-18.eu et des applications mobiles permettent une visite interactive des sites grâce à de nombreuses photos, vidéos et jeux.

Des séjours touristiques de mémoire

Des séjours, tout compris, ont été créés en partenariat avec les Offices du Tourisme de Senones, Raon l'Etape et Saint-Dié-des-Vosges, afin de faire la promotion de cette offre culturelle auprès des voyagistes et des autocaristes.

Des relations « presse »

Des efforts ont également été déployés en direction de la presse. Le Massif des Vosges et son patrimoine de mémoire ont fait l'objet de reportages dans plusieurs magazines (Passion Vosges, Le Monde du Camping car…).

Des manifestations commémoratives

Diverses manifestations liées aux commémorations du centenaire sont organisées dans le département des Vosges. Six Musées de France (deux musées à Epinal dont le Musée d'Art Ancien et Contemporain, le musée de Saint-Dié-des-Vosges, deux musées de Remiremont, le musée de Mirecourt), proposent ainsi des expositions qui emmènent le visiteur à la découverte de la vie à l'arrière du front, à travers le regard de cinq personnages : l'enfant, le musicien, l'artiste, la femme et le passant.

D'autres évènements sont prévus en 2015.

Conseil général, Direction du Développement des Activités Economiques
Tél. : 03 29 82 83 12
Courriel : mcome@cg88.fr

Pays des Abbayes, Senones :
Tél. : 03 29 57 91 03
ot.senones@wanadoo.fr

Pays des Lacs au Donon, Raon l'Etape
Tél. : 03 29 41 28 65
info@ot-raon.fr

Saint-Dié-des-Vosges
Tél. : 03 29 42 22 22
tourisme@ccvhm-vosges.fr

Et retrouvez le programme des expositions et manifestations : www.sortir.vosges.fr

> Policier

Les embaumés de Labeaume

par Nathalie Rouyer

Pierre Chomel s'avance vers l'autel de pierre et se penche sur le petit sarcophage. Le légiste le rejoint (…)

- On dirait un poupon. Un poupon de cire, chuchote le commandant.

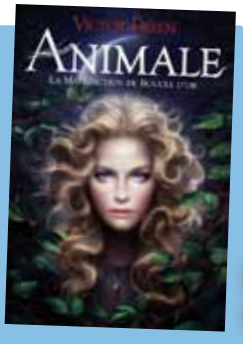
- Je préférerais, murmure le docteur Antonin en soupirant, mais, à première vue, c'est un nouveau né…

-Excusez-moi de vous déranger, lance soudain une voix féminine dans leur dos, Lieutenant Marchal, Jolaine Marchal. L'enquête s'annonce épineuse pour la jeune analyste du comportement qui va devoir se plonger dans l'histoire de ce petit village ardéchois sur les traces d'un serial killer d'un autre temps…

Ce roman haletant est le 9e ouvrage de Nathalie Rouyer, institutrice à Mirecourt .

Ed. Rebelynes - 25 €

> Jeunesse



Animale La Malédiction de Boucle d'or

par Victor Dixen

1832. Blonde, dix-sept ans, est cloîtrée depuis toujours dans un couvent perdu au milieu des bois. (…) Qui sont ses parents, et que leur est-il arrivé? Alors qu'elle s'enfuit pour remonter le fil du passé, Blonde se découvre un versant obscur, une part animale : il y a au cœur de son histoire un terrible secret.(…) Une héroïne inoubliable, une traque haletante, un amour fou. De l'obscure forêt des Vosges aux rivages du Grand Nord et jusqu'aux caves du Vatican, Victor Dixen emporte le lecteur dans une vertigineuse aventure mêlant romantisme et fantastique.

À partir de 13 ans

Ed. Gallimard Jeunesse - 17,90 €

à lire

VOSGES ARTS VIVANTS
Association départementale pour la musique, la danse et le théâtre

Café ressource :
de l'information culturelle au petit-déjeuner

Vosges Arts Vivants, association départementale pour la musique, la danse et le théâtre, ouvre les portes de ses nouveaux locaux chaque 3e samedi matin du mois afin d'offrir à ses visiteurs des croissants... et des informations culturelles !

L'équipe de cette association, partenaire du Conseil général, se met à disposition de tout acteur culturel du département pour répondre à des questions d'ordre administratif, juridique, technique, communicationnel… dans leur nouveau point accueil situé 11 avenue du Général de Gaulle à Epinal (entre la gare SNCF et la gare routière).

Si vous êtes membre d'une association, musicien amateur, professeur d'enseignement artistique, comédien professionnel, élu, danseur recherchant des cours… et que vous souhaitez trouver une information, être conseillé, consulter une bibliographie… Rendez-lui visite !

Les samedis 15 novembre et 13 décembre de 9h30 à 12h.

Pour en savoir plus :
Vosges Arts Vivants, tél. : 03 29 29 89 08
www.vosgesartsvivants.fr

Lettres de Poilus

Dans le cadre de la commémoration du centenaire de la Grande Guerre, la Compagnie «La Carmagnole» reprend dans une nouvelle mise en scène son spectacle créé en 1999. « Lettres de Poilus »

Des lettres choisies parmi la correspondance des Poilus et de leurs familles font découvrir en une quinzaine de tableaux tour à tour graves, émouvants et drôles, le cœur et l'esprit des hommes de cette époque, leurs conditions de vie dans les tranchées, la dureté des combats, leurs rêves du retour à la maison, d'une compagne retrouvée, des moissons qui se font sans eux… Leurs chants anonymes et leur écriture quotidienne laissent également poindre les questions qu'ils se posent : Qui a voulu cette guerre ? Qui n'en a pas voulu ? A qui profite-t-elle ?

Auditorium du Lycée Jean-Baptiste Vuillaume à Mirecourt

Vendredi 21 et samedi 22 novembre
Vendredi 28 et samedi 29 novembre
A 20h30
Tarifs : 7 € - Gratuit pour les moins de 16 ans-Etudiants et demandeurs d'emploi : 5 €

Informations et réservations à l'Office de Tourisme de Mirecourt au 03 29 37 01 01

Mise en scène : Christian Magnani

Régie : Patrick Grandvuillemin et Serge Kühn

Avec : Julie Bazin, Patrick Holota, Marc Mougin, Sylvain Pillant, Catherine Tatin, Pascal Tisserant, Corinne Trigon et Colette Zamaron

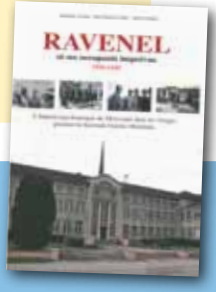
à lire

> Livre jeunesse

La Femme à Barbapapa
par Renaud Perrin

Rosa, la femme à Barbapapa, travaille dans une fête foraine et vend des barbapapas qu'elle confectionne avec les fils sucrés de sa barbe. Le jour où sa voiture tombe accidentellement en panne, elle rencontre Barbe Bleue, un mécanicien dont elle tombe aussitôt amoureuse. Mais la vie en couple est parfois plus monotone que la vie sur la route...Un livre drôle et insolite écrit et superbement illustré par Renaud Perrin, le Vosgien devenu Marseillais…Pour les enfants à partir de 5 ans.

Ed. Le Rouergue - 17 €



> Histoire

Ravenel et ses occupants imprévus – 1939-1945
par Stéphane Cursan, Jean-François Dray et Agnès Goujon

Du projet d'édification et de sa première pierre posée en 1937 au CHM d'aujourdhui, l'hôpital psychiatrique de Ravenel est devenu indissociable de la vie économique, sociale, historique de Mirecourt. Pourtant l'histoire ne lui a pas laissé le choix de ses événements. A peine sorti de terre, des hôtes imprévus, au nombre de quatre, vont de 1939 à 1945 partager ses locaux, son parc, ses alentours. Ils étaient Français, Allemands puis Américains. Il a fallu la rencontre imprévue, 74 ans après, de deux petits-fils en quête d'informations sur leurs grands-pères respectifs prisonniers de guerre dans le Frontstalag 120 de Ravenel-Mirecourt pour faire revire cette autre grande histoire…

256 pages, 300 photos et documents au prix de 20 €, en vente dans plusieurs librairies vosgiennes. Pour tous renseignements, contactez J.F. Dray au 06 76 81 24 40, courriel : metadray@wanadoo.fr

Quand les Vosges étaient peintes : l'œuvre de Daniel Specklin (1536-1589)

Le territoire des Vosges fut très longtemps une terre de transition, aux limites floues. Toutefois, situé au carrefour des influences française, allemande et bourguignonne, il est totalement intégré dans l'Histoire. C'est ce que prouve l'exposition L'image des Vosges, des origines au début du XIX^e siècle, à travers un ensemble d'œuvres jamais rassemblées jusqu'ici.

Vue du château de Salm, par Daniel Specklin, gravure aquarellée. Coll. Bibliothèque nationale et universitaire de Strasbourg

Parmi ces œuvres, celles de l'architecte et ingénieur Daniel Specklin (1536-1589), dont le parcours cosmopolite n'a pas manqué l'étape vosgienne !

Daniel Specklin est né à Strasbourg. Pour apprendre son métier de brodeur sur soie, il effectue un tour d'Europe : *via* Anvers, mais aussi l'Allemagne, le Danemark, la Suède, la Hongrie. Au hasard de ce parcours, ses talents de mathématicien et de dessinateur sont reconnus par l'ingénieur en fortifications Hermann Schallantzer qui lui apprend son métier.

Vues de fortifications, par Daniel Specklin, extraites de *l'Architectura von Vestungen*. Source : ECHO, Bibliothèque de l'Institut Max-Planck pour l'histoire des sciences, Berlin

Dès lors, en digne prédécesseur de Vauban, Daniel Specklin arpente les routes européennes et met son savoir au service des princes et des villes qui souhaitent améliorer leurs fortifications. Et il y a urgence : les murs du Moyen Âge ne sont plus adaptés à l'artillerie moderne. Il faut les renforcer, créer des bastions éloignés et bâtir de nouveaux équipements pour faire face à la force destructrice des nouveaux canons.

De Strasbourg au château de Salm

Daniel Specklin travaille successivement à Strasbourg, Vienne, Ingolstadt, Ulm, Colmar… sans oublier de passer par le château de Salm (actuellement situé sur la commune de La Broque) qu'il représente dans l'ouvrage édité à la fin de sa vie, *Architectura von Vestungen*, l'Architecture des fortifications est son testament architectural.

Un témoignage imagé exceptionnel

Du château, il est difficile de savoir si Daniel Specklin a seulement dessiné un projet de château sur la base de l'existant, ou s'il a travaillé à ses fortifications. Le château médiéval semble avoir été gravement endommagé autour de 1500, peut-être n'est-il plus qu'une ruine quand Specklin le visite. Le dessin original, conservé à la Bibliothèque Nationale et Universitaire de Strasbourg, montre une citadelle imprenable : des bastions quadrangulaires préservent le château de la portée des canons. Chicanes, pont-levis, voies étroites, portes fortifiées défendent l'accès aux bâtiments. Pour montrer tous ces détails, le dessinateur a dû exagérer considérablement le relief et la hauteur des installations, transformant le château de Salm en une sorte de Mont Saint-Michel vosgien !

Découvrez d'autres merveilleux témoignages de la représentation des Vosges à travers les siècles en visitant l'exposition présentée aux Archives départementales jusqu'au 12 décembre 2014.

Statue de Daniel Specklin sur la façade de l'Aubette à Strasbourg (par Alfred Marlzoff, 1902). Source Wikimedia

Archives départementales des Vosges
Parc économique du Saut-le-Cerf
4, avenue Pierre-Blanck, Epinal
Tél. : 03 29 81 80 70
Courriel : vosges-archives@cg88.fr
Visite libre du lundi au vendredi de 8h30 à 17h30 et les samedis de 8h30 à 12h30
Visites guidées le samedi 6 décembre de 10h à 11h.
Visites à la demande pour les groupes (sur réservation).

à lire

> Livre jeunesse

Zoom sur Saint Nicolas, un autre regard sur le Grand Patron des Lorrains

par Denise Bloch et Jean-François Tritschler

Richement illustré, accompagné de textes captivants émaillés d'anecdotes, cet ouvrage permet de découvrir Saint Nicolas, ses origines, comment il est devenu le saint patron des Lorrains et les festivités qui lui sont attachées.

Pour rédiger ce livre, les auteurs ont parcouru toute la Lorraine armés d'un studio mobile. Ils sont partis à la rencontre de collectionneurs fous de Saint Nicolas, mais aussi des musées, des associations, des gens d'église, des cartophiles, et bien d'autres passionnés.

Ed. Zoom - 35 €

> Document

S'il vous plaît… Merci !

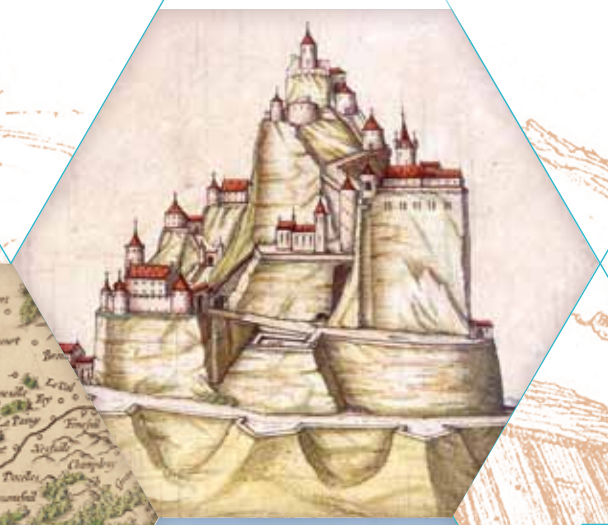
par Philippe Valdenaire

Une très belle expérience… C'est ainsi que Philippe Valdenaire, résume 3 mois d'hospitalisation, 4 mois de tétraplégie, 10 mois en fauteuil roulant, 17 mois de kinésithérapie… Avec humour, détachement et rigueur, l'auteur qui réside à Cleurie, décrit une plongée vers une tétraplégie prévisible, la remontée progressive et la nouvelle expérience qui s'ouvre devant lui. Il nous livre une alternance d'anecdotes sur la vie en hôpital, le fonctionnement du système de santé, des réflexions approfondies sur le sens d'une nouvelle vie plus sereine.

Ed. Atelier de mémoire - 20 €

LE CONSEIL GÉNÉRAL DES VOSGES PRÉSENTE

L'image des Vosges



PREMIER VOLET D'UNE SÉRIE DE MANIFESTATIONS CONSACRÉES À LA REPRÉSENTATION DES VOSGES

1/ DES ORIGINES AU DÉBUT DU XIXe SIÈCLE

exposition

DU 20 SEPTEMBRE AU 12 DÉCEMBRE 2014
ARCHIVES DÉPARTEMENTALES DES VOSGES

Visite libre du lundi au vendredi, 8h30-17h30 et les samedis matins

Archives départementales des Vosges
4, avenue Pierre Blanck - Parc économique du Saut-le-Cerf - 88050 Épinal Cedex 9
Tél. 03 29 81 80 70
vosges-archives@cg88.fr
www.archives.vosges.fr

JE VOIS LA VIE EN VOSGES

Conseil Général VOSGES

Crédits : © Arch. dép. Vosges ; BNU Strasbourg ; Strasbourg, Musée des Beaux-Arts

Conception : pimen noir ©2014